

ОТЗЫВ

научного руководителя
на диссертационную работу соискателя
Шматовой Анастасии Ивановны
на тему «Обеспечение безопасности сахарного производства путем
подавления микрофлоры при извлечении сахарозы из свеклы»,
представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и
биологических активных веществ

Шматова Анастасия Ивановна в 2012 году окончила ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по специальности «Технология молока и молочных продуктов». С августа 2012 года она приступила к работе на ОАО «Хохольский сахарный комбинат» для получения профессиональных навыков в области технологии сахарного производства. В октябре того же года Шматова А.И. была зачислена в заочную аспирантуру ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» на кафедру «Технология сахаристых веществ» по специальности 05.18.05 – «Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур». В октябре 2013 г. Шматову А.И. переводят в очную аспирантуру.

В период работы на производстве Шматова А.И. обратила внимание на существенные проблемы, возникающие при переработке свеклы, пораженной слизистым бактериозом, что определило направление ее научных исследований. За время обучения в аспирантуре Шматова А.И. показала себя целеустремленным исследователем, способным самостоятельно решать серьезные организационные и исследовательские задачи. Она успешно сдала кандидатские экзамены и подготовила к защите диссертационную работу на тему: «Обеспечение безопасности сахарного производства путем подавления микрофлоры при извлечении сахарозы из свеклы».

В своем диссертационном исследовании Шматова А.И. на основе микробиологического анализа полупродуктов и готовой продукции сахарных заводов ЦЧР сделала заключение о необходимости использования новых бактерицидных реагентов широкого спектра действия. Выбор нового реагента обоснован многочисленными опытами, проведенными на модельных культурах и полупродуктах сахарного производства. Соискатель предлагает 2 способа обработки сырья и полупродуктов на начальном этапе производственного процесса, которые существенно снижают обсемененность диффузионного сока различными группами микроорганизмов. Действие препарата продолжается на последующих стадиях производства, обеспечивая высокое качество готовой продукции. Новизна технического решения защищена патентом РФ, а его значимость для производства подтверждена производственными испытаниями на ООО «Хохольский сахарный комбинат».

Основные результаты научной работы Шматовой А.И. отражены в 33 научных публикациях, из них 7 статей в научных журналах, рекомендованных ВАК, отмечены дипломами и сертификатами.

Диссертационная работа Анастасии Ивановны является актуальной не только для сахарного производства, но и для отраслей промышленности, использующих сахар в качестве сырья, так как направлена на повышение качества и микробиологической безопасности стратегически важного продукта питания, содержит инновационные подходы и решения. Стиль представления материала Шматовой А.И. в научных публикациях и диссертационной работе прост и логичен.

Учитывая научную ценность и практическую значимость результатов диссертационного исследования, считаю, что Шматова Анастасия Ивановна достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

Научный руководитель,
д.т.н. по научной специальности 05.18.05 Технология
сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур,
доцент, профессор кафедры «Технология бродильных и сахаристых
производств» ФГБОУ ВО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий»
394036, г. Воронеж, пр-т Революции, 19
ngkulneva@yandex.ru
Телефон (4732) 227-49-25

Кульнева Н.Г.