

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

на соискателя Гужову Викторию Федоровну,
представившую диссертацию на соискание ученой степени

кандидата технических наук

«ОБОСНОВАНИЕ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ
ОБОГАЩЕННОЙ ФИТОКОМПОНЕНТАМИ СОЛИ
В ТЕХНОЛОГИИ КОПЧЕНОЙ СЕЛЬДИ БАЛТИЙСКОЙ
(*CLUPEA HARENGUS MEMBRAS*)»

Гужова Виктория Федоровна, 1993 года рождения, в 2015 году окончила ФГБОУ ВО «Калининградский государственный университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ») по направлению бакалавриата 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология рыбы и рыбных продуктов», а в 2017 году - по направлению магистратуры 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология продуктов из водных биологических ресурсов». Уже в период обучения в магистратуре Гужова В.Ф. проявила интерес к научной деятельности. Усовершенствованная продукция салаки горячего копчения была представлена на выставке инновационных разработок в рамках проведения Совета Ректоров Вузов ФАР (2016) и на конкурсе молодых ученых «У.М.Н.И.К.» (2016). Гужова В.Ф. проявила себя как талантливый исследователь, и дважды ее работы занимали призовые места на университетском открытом конкурсе на лучшую научную работу студентов с присуждением 1 места по техническим наукам в 2016 году и с присуждением 2 места в 2017 году.

В период с 2017 по 2021 г. обучалась в аспирантуре ФГБОУ ВО «КГТУ» по направлению подготовки научно-педагогических кадров 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология, научной специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, очная форма обучения (приказ о зачислении №967-л от 31.08.2017 г.). Освоила программу подготовки научно-педагогических кадров и успешно с оценкой «отлично» защитила научный доклад об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации) по теме «Обоснование и разработка способа обогащения фитокомпонентами лекарственных трав и специй соли, применяемой в технологии продукции из водных биологических ресурсов», с присвоением квалификации «Исследователь. Преподаватель-исследователь».

В 2018 - 2021 гг. работала в ФГБОУ ВО «Калининградский государственный университет» в должности специалиста по учебно-методической работе Центра по обеспечению деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО «Промышленная экология и биотехнология». С 2021 г. по н.в. работает начальником учебно-методического отдела Калининградского казачьего института технологий и дизайна (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Во время выполнения исследований в рамках диссертационной работы Гужова В.Ф. уделяла большое внимание изучению патентной и научной литературы, связанной с применением натуральных пищевых добавок и растительного сырья при производстве рыбной продукции. Гужова В.Ф. предложила способ обогащения фитокомпонентами трав и специй пищевой соли, применяемой для приготовления соленого полуфабриката для горячего копчения. Важной направленностью стало формирование эстетических свойств продукции (в частности цвета). В процессе изучения области исследования Гужова В.Ф. проявила способность к критическому анализу и оценке проблем в области технологии рыбных продуктов, а также современных научных достижений, генерированию новых идей. Она грамотно организовывала комплексные исследования с применением современных методов анализа и собственноручно провела большой объем экспериментов. Освоила сложные аналитические методы: фотонно-корреляционной спектроскопии для исследования процесса диффузии соли, спектроколориметрический метод определения цветности солей; пакет прикладных программ для выполнения статистической обработки экспериментальных данных и планирования научного эксперимента; апробировала на салаке горячего копчения амперометрический и хемилюминесцентный методы определения антиоксидантной активности.

Значимость и актуальность работы соискателя подтверждена тем, что часть исследований выполнена в рамках госбюджетных НИР кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГТУ» (2017 - 2021 гг).

Основные теоретические положения диссертации и результаты экспериментальных работ изложены в 16 статьях в рецензируемых научных журналах, четыре из них - в изданиях из перечня рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, и докладывались на всероссийских и международных научных конференциях.

Характеризую Гужову В.Ф. как ответственного, грамотного исследователя с высоким уровнем этических качеств.

Считаю, что Гужова Виктория Федоровна обладает всеми компетенциями, необходимыми для организации и проведения научных исследований, и способна осуществлять научно-педагогическую деятельность в сфере биотехнологий и пищевых производств.

Научный руководитель –
кандидат технических наук,
директор Центра по обеспечению
деятельности отделения пищевых
технологий и биотехнологии при
ФУМО «Промышленная экология и
биотехнология», доцент кафедры
технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ»

Анастасия Валерьевна Чернова

Подпись Черновой А.В. удостоверяю:

Проректор по научной работе,
ФГБОУ ВО «КГТУ»,
канд. физ-мат. наук, доцент

Наталья Анатольевна Кострикова

