

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

о диссертации, подготовленной соискателем ученой степени кандидата технических наук Тарасовой Марией Владимировной на тему «Технология получения безалкогольного напитка на основе экстракта виноградных выжимок и симбиотического консорциума» по научной специальности 4.3.3 – Пищевые системы (Технические науки)

Тарасова Мария Владимировна, 1993 года рождения, в 2014 году окончила ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет» по направлению подготовки бакалавриата 06.03.01 «Биология»; в 2017 году ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет», с присвоением степени магистра по направлению 06.04.01 – «Биология». В 2022 году являлась экстерном, прикрепленным к ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» и сдала кандидатские экзамены по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Тарасова Мария Владимировна с 2015 по 2023 годы работала по специальности младшим научным сотрудником отдела «Хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья», Краснодарского научно-исследовательского института хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиала ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», подготовила диссертационное исследование на базе ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия». Выбор темы был определен научными интересами соискателя, опытом его практической и научной работы. За время работы над диссертацией проявила себя квалифицированным, добросовестным, ответственным исследователем, теоретически и практически подготовленным специалистом, достаточно полно освоившим методологию и методику проведения научных исследований.

В период подготовки диссертации на соискание ученой степени кандидата наук Тарасова М.В. публиковалась в российских и международных научных журналах, принимала участие в конференциях и

саммитах. Результаты своих исследований Тарасова М.В. представляла на Ежегодных отчетных конференциях грантодержателей Кубанского научного фонда (2021-2022 гг.); на ежегодных научных конференциях ФГБНУ СКФНЦСВВ (2020-2023 гг.); заседаниях методического совета и ученого совета ФГБНУ СКФНЦСВВ в 2020-2023 гг., а также на международных, научно-практических конференциях и семинарах: на Международной научной онлайн конференции «Наука, питание и здоровье» (Минск, 17 июня 2021 г.); 2-й Международной научно-практической конференции «Научное обеспечение технологического развития и повышения конкурентоспособности в пищевой и перерабатывающей промышленности» (01-02 декабря 2022 г.); на Международной научной конференции «Biologization of the Intensification Processes in Horticulture and Viticulture» (2021 г.); на Международной научной онлайн конференции «Directed Transformation of Alimentary Raw Materials in the Production of Foodstuffs, Food and Biologically Active Additives, Ensuring Quality Control and Safety» (2022 г.); на научной онлайн конференции «Цифровые технологии и биотехнологии в АПК» (г. Краснодар, 26 января 2022 г.); на Международном саммите молодых ученых по направлению AgroTech и FoodDesign (FoodTech) (Сириус, 9-11 ноября 2022 г.); на I Всероссийской научно-практической конференции обучающихся, преподавателей, практических работников «Образование – Наука – Практика» (5-25 апреля 2024, Краснодар 2024). По теме диссертационного исследования получен 1 патент на изобретение, 1 программа ЭВМ.

Тарасова М.В. самостоятельно проводила исследования в области анализа характеристик, параметров культивирования и применения микроорганизмов симбиотического консорциума бактерий и дрожжей; устанавливала закономерности влияния технологических режимов экстрагирования сушеных сладких виноградных выжимок на показатели экстрактов. Так же ей научно обоснован способ приготовления напитка, обладающего биологической активностью, и обоснована структурно-

функциональная схема процессов производства напитка и всего производства.

Полагаю, что М.В. Тарасова обладает высокими профессиональными качествами и способна решать научные проблемы высокого уровня, а также ответственно подходить к выполнению работы.

Диссертация Тарасовой М.В. является законченной научно-исследовательской работой, актуальна, отличается новизной, имеет научное и практическое значение, удовлетворяет требованиям ВАК к кандидатским диссертациям и рекомендуется к защите на специализированном Совете, а ее автор заслуживает присуждения научной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Научный руководитель:

зав отделом хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья
КНИИХП – (филиала) ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия»,
доктор технических наук, доцент

Т.В. Першакова

«17» 10 2024 г.

Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиал ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия»,
350072, Россия, г. Краснодар, ул. Тополиная аллея 2
e-mail: 7999997@inbox.ru
Тел: +7-918-328-15-25

Подпись Татьяны Викторовны Першиковой заверю:

Ученый секретарь Общественного
Ученого совета ФГБНУ «СНЦ СВВ, канд. с.-х наук



Зандротелас
Наталье Михайловне

СВЕДЕНИЯ О НАУЧНОМ РУКОВОДИТЕЛЕ

Тарасовой Марии Владимировны по диссертации
на тему «Технология получения безалкогольного напитка на основе
экстракта виноградных выжимок и симбиотического консорциума»,
на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Фамилия, Имя, Отчество	Першакова Татьяна Викторовна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которому защищена диссертация)	доктор технических наук, 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».
Наименование диссертации	Формирование потребительских свойств хлебобулочных изделий с использованием препаратов микробного и растительного происхождения
Ученое звание	доцент
Место работы и занимаемая должность	Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», зав отделом хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья.
Список основных публикаций в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет по профилю защищаемой диссертации	
<p>1. Pershakova, T.V. Investigation of the biotechnological properties of <i>Zygosaccharomyces kombuchaensis</i> and <i>Gluconacetobacter xylinus</i> as promising microorganisms for the production of functional drinks / M. V. Babakina, T. V. Pershakova, M. V. Samoilenko // International Scientific Conference “Biologization of the Intensification Processes in Horticulture and Viticulture” (BIOLOGIZATION 2021): International Scientific Conference, Krasnodar, 21–23 сентября 2021 года. Vol. 34. – Krasnodar: EDP Sciences, 2021. – P. 06016.</p> <p>2. Першакова, Т.В. Разработка рецептур функциональных напитков с</p>	

использованием натуральных красителей / Т. В. Яковлева, С. М. Горлов, Т. В. Першакова, А. О. Рыбникова // Новые технологии. – 2021. – Т. 17, № 3. – С. 59-70. – DOI: 10.47370/2072-0920-2021-17-3-59-70.

3.Першакова, Т.В. Технологии применения фруктово-ягодных выжимок для производства функциональных продуктов / Т. В. Першакова, С. М. Горлов, А. А. Тягушева [и др.] // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2021. – № 170. – С. 237-252. – DOI: 10.21515/1990-4665-170-015.

4.Першакова, Т.В. Биологизация интенсификационных процессов переработки вторичных ресурсов винограда / С. М. Горлов, Т. В. Першакова, Е. С. Семиряжко, А. А. Тягушева // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2021. – № 168. – С. 186-194. – DOI: 10.21515/1990-4665-168-013.

5.Першакова, Т.В. Современные подходы к биологической трансформации плодово-ягодного сырья / Т. В. Першакова, С. М. Горлов, М. В. Бабакина // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2021. – № 167. – С. 199-206. – DOI: 10.21515/1990-4665-167-013.

6.Першакова, Т.В. Обоснование выбора микроорганизмов для производства функциональных напитков из продуктов переработки плодово-ягодного сырья / М. В. Бабакина, Т. В. Першакова, А. В. Свердличенко, М. В. Самойленко // Наука, питание и здоровье: сборник научных трудов, Минск, 17 июня 2021 года. Том Часть 2. – Минск: Республиканское унитарное предприятие «Издательский дом «Белорусская наука», 2021. – С. 11-17.

7.Першакова, Т.В. Исследование биотехнологических свойств *Zygosaccharomyces kombuchaensis* и *Gluconacetobacter xylinus* / М. В. Бабакина, Т. В. Першакова, М. В. Самойленко // Сборник тезисов Краевой отчетной конференции грантодержателей Кубанского научного фонда, Сочи, 24–25 июня 2021 года / отв. ред. В.В. Анисимов; Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского Края; Унитарная некоммерческая организация «Кубанский научный фонд». – Краснодар: Унитарная некоммерческая организация "Кубанский научный фонд", 2021. – С. 171-174.

8.Pershakova, T.V. Research of the survival of a consortium of *Zygosaccharomyces kombuchaensis* yeast and *Gluconoacetobacter xylinus* bacteria during frozen storage using various protective media / M. V. Babakina, T. V. Pershakova, M. V. Samoilenko, E. S. Semiryazhko // BIO Web of Conferences : International Scientific Online-Conference “Directed Transformation of Alimentary Raw Materials in the Production of Foodstuffs, Food and Biologically Active Additives, Ensuring Quality Control and Safety” (DTARM 2022), Krasnodar, Russia, 14–15 апреля 2022 года. Vol. 46. – Krasnodar, Russia: EDP Sciences, 2022. – P. 01008. – DOI: 10.1051/bioconf/20224601008.

9.Першакова, Т.В. Технология конверсии плодово-ягодного вторичного сырья для производства функционального напитка / М. В. Бабакина, Т. В. Першакова, М. В. Самойленко, Е. С. Семиряжко // Передовые исследования Кубани : Сборник материалов Ежегодной отчетной конференции грантодержателей Кубанского научного фонда, Сочи, 20–22 июня 2022 года. – Краснодар: Унитарная некоммерческая организация «Кубанский научный фонд», 2022. – С. 88-94.

10.Першакова, Т.В. Виноградные выжимки- как обогащающий компонент для кондитерских изделий / Е. С. Семиряжко, С. М. Горлов, Т. В. Першакова [и др.] // Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения: Сборник материалов конференции, Москва, 07 июня 2022 года. – Москва: Издательский комплекс «Буки Веди», 2022. – С. 153-157.

11.Першакова, Т.В. Исследование биохимических показателей экстракта из виноградных выжимок в процессе его ферментации с использованием консорциума дрожжей *Zygosaccharomyces kombuchaensis* и бактерий *Glucosacetobacter xylinus* / М. В. Бабакина, Т. В. Першакова, М. В. Самойленко [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 1(391). – С. 32-36. – DOI: 10.26297/0579-3009.2023.1.3.

12.Першакова, Т.В. Математическое моделирование процессов экстракции виноградных выжимок / Е. А. Иванова, Т. В. Першакова, М. В. Бабакина // Образование – Наука – Практика: сборник статей I Всероссийской научно-практической конференции обучающихся, преподавателей, практических работников, Краснодар, 15–25 апреля 2024 года. – Краснодар, 2024. – С. 240-244.

Научный руководитель:
зав отделом хранения и комплексной
переработки сельскохозяйственного сырья
КНИИХП – (филиала) ФГБНУ «Северо-Кавказский
федеральный научный центр садоводства,
виноградарства, виноделия»,
доктор технических наук, доцент

Т.В. Першакова

«17» 10 2024 г.

Подпись Татьяны Викторовны Першаковой заверено:
Ученый секретарь Общественного
Ученого совета ФГБНУ СКФНУ СВВ, канд. с.-х. наук



Заполнитель
Наталья Михайловна