

ОТЗЫВ

научного руководителя на соискателя Разинькову Викторию Геннадьевну и диссертационную работу «Разработка технологии рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности с использованием электрофизических воздействий», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

В период подготовки диссертации с 2018 г. по настоящее время Разинькова Виктория Геннадьевна является аспирантом очной формы обучения кафедры пищевых технологий и инжиниринга факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль «Процессы и аппараты пищевых производств».

Разинькова В.Г. в 2019 году окончила магистратуру ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» по направлению подготовки 15.04.02 «Технологические машины и оборудование», профиль «Процессы и аппараты пищевых производств».

В СКФУ Разинькова В.Г. работает с 2015 года. С 2023 года по настоящее время является ассистентом кафедры пищевых технологий и инжиниринга факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова. С 2024 года по настоящее время работает по внутреннему совместительству в должности преподавателя колледжа СКФУ в г. Ставрополь.

Диссертационная работа Разиньковой В.Г. посвящена актуальному направлению развития отечественной мясоперерабатывающей промышленности, а именно разработке инновационной технологии рубленых мясорастительных полуфабрикатов с целенаправленным комбинированием сырья животного и растительного происхождения, с обоснованным выбором функциональных сырьевых компонентов, обеспечивающих профилактическое назначение готовой продукции и с использованием электрофизических воздействий.

Диссертационные исследования выполнены Викторией Геннадьевной самостоятельно в лабораториях кафедры пищевых технологий и инжиниринга СКФУ.

За время обучения Разинькова В.Г. проявила себя как ответственный и инициативный соискатель, стремящийся к достижению поставленной цели, продемонстрировала способность самостоятельно выполнять теоретические исследования и проводить широкий круг практических и лабораторных работ. Виктория Геннадьевна обладает колоссальной работоспособностью, что особенно проявилось при многочисленных выработках в экспериментальных исследованиях, связанных с изучением влияния электрофизических воздействий на функционально-технологические свойства сырья и фаршевых систем, а также исследованием качественных характеристик мясорастительных полуфабрикатов из мяса птицы.

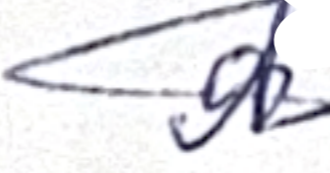
По результатам научно-исследовательской работы Разиньковой В.Г. выигран и успешно реализован грант от Фонда содействия инновациям (№ 1979ГССС15-L/88310, 2023 г.), получен диплом победителя Международного конкурса научно-исследовательских проектов «Продовольственная безопасность» в направлении «Инновационные технологии в получении качественной пищевой продукции» (г. Екатеринбург, 2024 г.).

Часть исследований выполнена в рамках реализации комплексного проекта по теме: «Создание первого в России высокотехнологичного производства пребиотика лактулозы и функциональных молочных ингредиентов для импортозамещения в медицине, ветеринарии, детском питании, производстве лечебно-профилактических продуктов для людей и животных» (Соглашение № 075-11-2022-021 от 07.04.2022 г.) в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 9 апреля 2010 г. № 218.

Основные результаты проведенных исследований опубликованы Разиньковой В.Г. в 17 работах, в т.ч. 3 в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 2 в изданиях с индексацией в Scopus, получено 2 патента РФ на изобретения и свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.

С учетом изложенного считаю, что диссертационная работа, выполненная Разиньковой Викторией Геннадьевной «Разработка технологии рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности с использованием электрофизических воздействий», является целостным научным исследованием, представляет собой завершенную диссертационную работу, которая соответствует критериям и требованиям ВАК, предъявляемым к диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Научный руководитель:

доктор технических наук по специальности
05.18.04 – Технология мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных производств,
доцент, профессор кафедры пищевых
технологий и инжиниринга факультета
пищевой инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова ФГАОУ ВО
«Северо-Кавказский федеральный университет»,
355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина 1,
тел. (8652) 95-68-00,
e-mail: alaborisenko@ncfu.ru 
«11» июня 2025 г.

Борисенко Александр Алексеевич



ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:
начальник отдела по
работе с сотрудниками УКД

А.С. ГОРБАЧЕВА