

ОТЗЫВ

научного руководителя доктора технических наук, доцента
Тихоновой Натальи Валерьевны
на диссертационную работу Сарсадских Анастасии Вадимовны
«Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием
биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»,
представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов
и функционального и специализированного назначения и общественного
питания

Сарсадских Анастасия Вадимовна в 2010 г. окончила Уральский государственный экономический университет по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (диплом с отличием); в 2012 г. окончила магистратуру Уральского государственного экономического университета по программе «Организация предпринимательской деятельности» (диплом с отличием).

В настоящее время работает в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Уральский государственный экономический университет» ассистентом кафедры пищевой инженерии, а также специалистом по учебно-методической работе Института непрерывного образования УрГЭУ.

Сарсадских Анастасия Вадимовна является аспирантом заочной формы обучения по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания в ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» на кафедре пищевой инженерии. За время работы над диссертационной работой показала себя грамотным, организованным и целеустремленным исследователем, подготовленным к самостоятельному проведению экспериментальных испытаний.

Представленная диссертационная работа «Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» выполнена Сарсадских Анастасией Вадимовной самостоятельно и является логично обоснованным и закономерным результатом научных исследований.

В целом, оценка работы соискателя ученой степени кандидата технических наук, позволяет положительно охарактеризовать теоретическую подготовку, практические знания технологии производства и обеспечения качества хлебобулочных изделий в процессе хранения, владение методами математического анализа полученных данных. Выполненная работа свидетельствует о способности Сарсадских Анастасии Вадимовны

