

ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертационную работу
Катанаевой Ю.А. «Повышение эффективности процесса извлечения
экстрактивных веществ из отходов томатного производства»,
представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств

Катанаева Юлия Александровна окончила факультет оборудования перерабатывающих и пищевых производств Донецкого государственного университета экономики и торговли им. М.И. Туган-Барановского (теперь ГО ВПО «ДонНУЭТ») в 2003г. и получила диплом специалиста по специальности «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств», получила квалификацию инженера-механика. В 2003 году поступил в аспирантуру ДонГУЭТ на специальность «Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств».

Еще будучи студенткой, Катанаева Ю.А. проявляла склонность к исследовательской работе, находилась в рядах студенческого научного общества. За годы учебы в аспирантуре она занималась теоретическими и экспериментальными исследованиями по тематике диссертационной работы, которые легли в основу текста диссертации. Также занималась преподавательской деятельностью, проводила занятия по курсам «Электротехника и электроника», «Прикладная механика», «Физико-механические свойства сырья и готовой продукции», «Реология пищевых масс». Принимала участие в разработке методических указаний для студентов, учебных и научных стендов.

Катанаева Ю.А. принимала участие в плане госбюджетной тематики НИР ГО ВПО «ДонНУЭТ» Д-2014-9 «Теоретическое обоснование инновационных методов обработки продуктов питания, сырья и создание технологического оборудования», Д-2018-21 «Разработка инновационной стратегии и моделей массообменных процессов повышенной эффективности для получения экстрактов из растительного сырья», хоз.договор №97ХТ/2019 «Разработка системы авторегулирования температуры в камере высокого давления»

О степени её научной зрелости свидетельствуют 22 научных работы, в том числе она является соавтором 2 патентов Украины.

Внедрение результатов её диссертационной работы позволяет получить компоненты с высокой добавленной стоимостью за счёт повышения эффективности процессов экстрагирования экстрактивных веществ из отходов томатного производства.

Считаю, что данная диссертационная работа актуальна, соответствует научной специальности 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств, имеет научную новизну и практическую значимость, соответствует требованиям ВАК ДНР, предъявляемым к кандидатским диссертациям, в достаточной степени опубликована и апробирована, поэтому может быть рекомендована к защите и рассмотрению в диссертационном совете.

Научный руководитель
Д.Т.Н., доцент

