

ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертационную работу
Милоховой Т.А. «Оптимизация процесса шприцевания фарша вареных колбас
на основе комплексного показателя качества», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств

Милохова Татьяна Анатольевна окончила в 2001 г. факультет питания и оборудования пищевых и перерабатывающих производств Донецкого государственного университета экономики и торговли им. М.И. Туган-Барановского (теперь ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского») и получила диплом специалиста по специальности «Технология питания», квалификация инженер-технолог.

На преподавательской работе в должности ассистента кафедры организации и управления качеством ресторанного хозяйства с 2005 года. Проводила практические занятия, руководила курсовыми проектами по дисциплине «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства», принимала участие в подготовке методических указаний для студентов, в оформлении кабинета проектирования кафедры информационными учебными и научными стендами. В 2006 году поступила в аспирантуру ДонГУЭТ по специальности «Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств». В 2012 году была переведена на кафедру технологии питания.

Милохова Т.А. принимала участие в научно-исследовательских работах Д-2005-14 «Разработка научных рекомендаций по повышению качества работы предприятий ресторанного хозяйства» и хоздоговорных работ № 578/2010 "Обоснование системы и практическое определение показателей качества технологической обработки при изготовлении мясных фаршей", № 602 /2010 «Оптимизация показателей качества свино-говяжьего и куриного фарша», Д-2014-10 «Научное обоснование технологии полуфабрикатов многофункционального назначения с использованием растительного сырья».

О степени её научной зрелости свидетельствуют 13 научных работ.

Внедрение результатов её диссертационной работы позволяет усовершенствовать процесс шприцевания фарша вареных колбас в оболочку, увеличить сроки хранения готового продукта. Результаты исследований нашли применение на предприятиях пищевой промышленности.

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 рассмотрению и защите в диссертационном совете.

Научный руководитель
д.т.н. профессор

