

## ОТЗЫВ

### научного руководителя

на диссертационную работу соискателя Зеленьковой Анны Валентиновны на тему: «Биотехнология ферментированного овсяного солода: особенности производства и перспективы применения», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ

Зеленькова Анна Валентиновна окончила ГОУ ВПО «Воронежская государственная технологическая академия» в 2006 году по специальности «Технология бродильных производств и виноделие».

В 2018 г. А.В. Зеленькова зачислена в экстернатуру ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» на кафедру технологии бродильных и сахаристых производств по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ». Во время трудовой деятельности в 2016 году была награждена Дипломом Министерства сельского хозяйства РФ «Лучший по профессии» за подписью зам. министра Громыко Е.В, с 2017 года - официальный консультант немецкой компании «Ireks» на территории РФ по оптимальному использованию пивоваренного солода, в 2018 году – приглашение в Испанию для обучения персонала компании «De Bassus» технологии пивоваренного производства. В период обучения в экстернатуре (2018-2019 гг.) и по настоящее время А.В. Зеленькова работает в должности главного технолога ООО «Профимальт» (г. Липецк).

За время обучения в экстернатуре соискатель показала себя целеустремленным исследователем, способным самостоятельно ставить научные цели и достигать решения поставленных задач.

Диссертационная работа Зеленьковой А.В. выполнялась в рамках прикладных научных исследований и экспериментальных разработок приоритетного направления развития научно-образовательного центра «Живые системы» ФГБОУ ВО «ВГУИТ» «Живые системы в технологиях переработки сельхозсырья и обеспечении здорового питания»; плана госбюджетной научно-исследовательской работы кафедры «Технология бродильных и сахаристых производств» по теме «Совершенствование технологических процессов бродильных и сахаристых производств с использованием физико-химических, ресурсосберегающих, биохимических методов воздействия и нетрадиционного сырья».

При выполнении диссертационной работы и решении поставленных задач Зеленькова А.В., имея большой практический опыт, научно обобщала и анализировала экспериментальные данные, используя современные информационные технологии, актуальные методы исследования и математические способы обработки.

Основные результаты работы соискателя отражены в 19 научных публикациях, из них в 3 статьях в научных журналах, рекомендованных ВАК РФ. По результатам диссертационного исследования получен один патент на

способ производства ферментированного овсяного солода.

Соискателем разработана техническая документация на ферментированный овсяной солод и на солодовый напиток «Карамельный», проведена апробация разработанной технологии в опытно-производственных условиях.

Учитывая научную ценность и практическую значимость результатов диссертационного исследования, считаю, что Зеленькова Анна Валентиновна достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

Научный руководитель, заведующий кафедрой  
технологии бродильных и сахаристых производств  
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный  
университет инженерных технологий»,  
доктор технических наук, профессор

Агафонов Г.В.

394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19  
тел. 8(473)255-37-32, e-mail: gvagafonov@mail.ru

