

ОТЗЫВ
научного руководителя
на диссертационную работу соискателя
Рукавицына Павла Владимировича

на тему: «Разработка технологии динамического охмеления в пивоварении: подбор сырья, оптимизация режимов и новые технические решения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Рукавицын Павел Владимирович в 2012 году окончил Воронежский государственный университет инженерных технологий по специальности «Технология бродильных производств и виноделие». В 2014 г. Рукавицын П.В. с отличием завершил обучение в магистратуре ФГБОУ ВО «ВГУИТ» по направлению 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков»).

Соискатель в 2016 г. поступил в экстернатуру ФГБОУ ВО «ВГУИТ», успешно сдал кандидатские экзамены. Работает в ООО Частная пивоварня «Рейвен Крафт» (г. Воронеж).

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

Диссертационная работа Рукавицына П.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 инициативной 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 работы и решении поставленных задач Рукавицын П.В. использовал современные информационные технологии, актуальные методы исследования, применял методики цитологических исследований, математические способы обработки, обобщения и анализа экспериментальных данных.

Основные результаты работы соискателя отражены в 16 научных публикациях, из них в 3 статьях в научных журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, в 2 статьях, входящих в индекс научного цитирования международной базы WoS, представлены на 9 научных конференциях различного уровня, 6 выставках. По результатам диссертационного

исследования получены патент на полезную модель, патент на изобретение.

Автором разработана техническая документация на новые виды напитков с применением динамического охмеления, проведена апробация разработанной технологии в опытно-производственных условиях.

Диссертационная работа Павла Владимировича содержит инновационные и обоснованные решения в области технологии и оборудования пивоваренной промышленности. Стиль и метод изложения материала соискателем в научных публикациях и в тексте работы отличается структурной и логической связанностью.

Учитывая научную ценность и практическую значимость результатов диссертационного исследования, считаю, что Рукавицын Павел Владимирович достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Доктор технических наук по специальности
05.18.07 –Биотехнология пищевых продуктов
и биологических активных веществ,
декан технологического факультета,
профессор кафедры технологии бродильных
и сахаристых производств
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий»,
доцент



Новикова И.В.

Воронеж, пр. Революции, 19
ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
тел. (4732)55-37-32.
e-mail: noviv@list.ru

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»	
Подпись т. <i>Новикова И.В.</i>	
ЗАВЕРЯЮ	
Начальник управления кадров <i>Пучева Татьяна</i>	
<i>19.03.2019</i>	

