

ВИСНОВОК

наукового керівника щодо роботи Луо Веньцзюань, аспірантки кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Сумського національного аграрного університету у процесі підготовки дисертації «Розробка технології печива із додаванням порошків з виноградних вичавків», виконаної на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 Харчові технології

Луо Веньцзюань у 2012 році отримала ступінь бакалавра за спеціальністю Харчова наука та інженерія у Хенанському інституті науки і технологій (Сінсян, провінція Хенань, Китай), а у 2015 році – ступінь магістра за спеціальністю Харчові науки у Науково-технологічному університеті Шеньсі (Сіань, провінція Шеньсі, Китай). У 2018 році Луо вступила до аспірантури Сумського національного аграрного університету за спеціальністю 181 – Харчові технології.

Під час навчання в аспірантурі Луо Веньцзюань повністю та вчасно виконала індивідуальний навчальний план здобувача ступеня доктора філософії, набула теоретичних знань, умінь, навичок та компетентностей, достатніх для розв'язання наукових і практичних завдань у галузі харчових технологій, здійснила власне наукове дослідження за проблематикою дисертації. Отримані нею в ході дослідження результати мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

До найбільш вагомих наукових результатів проведеного дослідження можна віднести одержані закономірності формування структурно-механічних властивостей тіста та показників якості печива за додавання порошків з кісточок, шкірочок та вичавків винограду сорту Каберне Совіньйон, що вирощується у східній частині Китаю, а також оптимізована рецептура печива з додаванням виноградних порошків, яка дозволяє отримати продукцію з високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, подовженим терміном зберігання та фізіологічно значущим вмістом харчових волокон, мінеральних речовин та поліфенольних сполук. Заслугує на увагу запропонована кінетична модель прогнозування терміну придатності печива з додаванням виноградних порошків залежно від температури зберігання.

Вагомими теоретичними результатами є одержані дані щодо хімічного складу, антиоксидантних та технологічних властивостей порошків, вироблених з кісточок, шкірочок та вичавків винограду сорту Каберне Совіньйон, що вирощується у східній частині Китаю, та систематизація підходів до використання продуктів переробки виноградних вичавків у технології борошняних виробів, а саме печива.

До практичних результатів роботи слід віднести удосконалену технологію, рецептури й технологічну схему виготовлення печива із додаванням порошків з кісточок, шкірочок та вичавків винограду, а також розроблений проект технологічної документації з його виробництва.

Незважаючи на зміну наукового керівника та теми дисертаційної роботи

за перший рік навчання, аспірантка гідно впоралася із поставленими завданнями, завершила їх розв'язання у встановлені терміни та якісно й своєчасно підготувала дисертацію до захисту .

Луо продемонструвала гарну фахову й загальну підготовку, високий рівень володіння методами теоретичних та експериментальних досліджень, вміння чітко планувати й організовувати свою роботу. Вона виконала всі заплановані експерименти й описала одержані результати, за якими підготувала й опублікувала ґрунтовні наукові статті у зарубіжних виданнях 1-3 кварталів, Основні положення дисертаційної роботи представила науковій спільноті на міжнародних науково-практичних конференціях.

Луо Веньцзюань – висококваліфікований фахівець, людина, яка здатна до самовдосконалення, працездатна і відповідальна. Вона повністю відповідає рівню доктора філософії. Її робота є самостійно виконаним науковим дослідженням, не містить ознак плагіату, має закінчений, оригінальний характер.

Дисертаційна робота аспірантки Луо Веньцзюань за темою «Розробка технології печива із додаванням порошків з виноградних вичавків» повністю відповідає вимогам до оформлення дисертацій, які затверджені наказом МОН України від 12.01.2017 № 40 зі змінам і доповненнями, внесеними наказом МОН України від 31.05.2019 № 759 та вимогам Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, який затверджено постановою КМУ № 44 від 12.01.2022. Дисертація може бути представлена до захисту, а її автор Луо Веньцзюань заслуговує присудження наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 - Харчові технології галузі знань 18 – Виробництво та технології.

Науковий керівник,
канд. техн. наук, професор



Н.В. Гревцева