

В диссертационный совет Д 212.196.07
на базе ФГБОУ ВО «Российский
экономический университет имени
Г.В. Плеханова»

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

д.т.н., профессора Елисеева М.Н. на диссертационную работу Харрис Марии Олеговны на тему «Исследование влияния фитостеринов на качество пива», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук, по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Харрис Мария Олеговна, 1985 г.р., гражданка России, в 2007 г. закончила ГОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств» по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов». В 2016 г. была прикреплена к федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» по кафедре товароведения и товарной экспертизы для подготовки диссертации по научной специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки) на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Диссертационная работа Харрис М.О. на тему «Исследование влияния фитостеринов на качество пива» посвящена актуальной проблеме прогнозирования качества и стойкости пива при длительных сроках хранения, что связано с рисками при реализации пивоваренной продукции в торговле.

За время выполнения работы без отрыва от основного места работы Харрис М.О. закончила экспериментальную часть диссертационной работы и оформила материал диссертации в законченный труд.

Мария Олеговна проявила себя целеустремленным и трудолюбивым соискателем, способным к самостоятельной творческой исследовательской

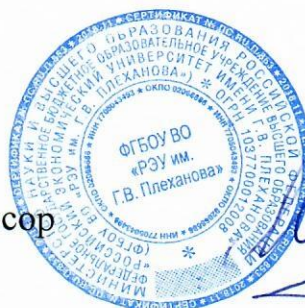
деятельности. Она самостоятельно осуществила постановку и проведение исследований, а также обработку результатов эксперимента и обоснование роли состава фитостерина в пиве.

Разработанные автором маркеры и критерии оценки качественного и количественного состава фитостерина позволяют прогнозировать процессы старения пива и соответственно его стабильность и стойкость при хранении.

Совмещение работы с написанием диссертации, безусловно, увеличило продолжительность выполнения диссертационной работы. Однако за этот период работа не потеряла свою актуальность и значимость, удовлетворяет требованиям п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней».

Работа Харрис М.О. по научному уровню решаемых задач и практическому использованию результатов исследования соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, и может быть рекомендована к защите по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специального назначения и общественного питания.

Научный руководитель
Елисеев Михаил Николаевич
доктор технических наук, профессор



ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
117997, г. Москва, Стремянный пер., дом 36.

Д.т.н., профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы

Тел.: +7(4990 237-94-97

E-mail: ktte-reu@rea.ru

10.04.2018 г.

