

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

на автора диссертационной работы

«Изучение содержания вторичных продуктов окисления и технологических контаминантов некоторых пищевых масел, жиров и масложировых продуктов»
Макаренко Марию Андреевну.

Макаренко М.А. в 2015 г. окончила Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств», по окончании которого ей была присуждена квалификация специалиста биолога-эколога по специальности 020803.65 Биоэкология.

С октября 2012 г. Макаренко М.А. является сотрудником лаборатории химии пищевых продуктов ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», сначала в должности лаборанта-исследователя (2012-2017 гг.), младшего научного сотрудника (2017-2021 гг.), научного сотрудника (2021-по настоящее время). Начиная с 2016 г. Макаренко М.А. являлась соискателем в ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».

За время работы Макаренко М.А. освоила широкий круг методов анализа химического состава различных типов пищевых продуктов и некоторых биологических образцов, включая определение содержания жира, определение жирнокислотного состава, перекисного, кислотного, анизидинового чисел, анализ душистых и летучих веществ масел и жиров, анализ фракционного состава масел и жиров, определение содержания технологических контаминантов масел и жиров – эфиров монохлорпропандиолов и глицидиловых эфиров жирных кислот. Наибольшие успехи достигнуты Макаренко М.А. в освоении и творческом применении к задачам исследований в областях гигиены питания и нутрициологии методов физико-химического анализа пищевых продуктов, включая газовую хроматографию с пламенно-ионизационным детектированием, масс-спектрометрическим и tandemным масс-спектрометрическим детектированием. Макаренко М.А. самостоятельно работает с научной литературой по темам лаборатории и своего исследования на иностранных языках, владеет методами математического построения эксперимента и статистической обработки результатов.

Макаренко М.А. постоянно повышает свой профессиональный уровень, проходя курсы повышения квалификации (в том числе на английском языке), участвуя и российских и международных семинарах (в том числе на английском языке), конгрес-

сах, конференциях и симпозиумах по актуальным вопросам гигиены питания, нутрициологии и диетологии. Многократно выступала с докладами по теме диссертации. Макаренко М.А. имеет диплом победителя конкурса «Лучшая работа молодого ученого» Всероссийской конференции молодых ученых «Актуальные вопросы нутрициологии, биотехнологии и безопасности пищи» с международным участием (г. Москва, 12-13 октября 2017 г) в секции «Качество и безопасность пищевой продукции» за работу на тему: «Применение волокон различной природы в анализе летучих соединений подсолнечного масла разной степени очистки методом хедспейс-твердофазной микроэкстракции с ГХ/МС».

В процессе работы над диссертацией Макаренко М.А. приняла активное участие в разработке, внедрении и применении нормативно-методических документов Роспотребнадзора и ЕЭК, вошедших в систему оценки безопасности пищевых масел и жиров как в Российской Федерации, так и странах, входящих в Таможенный союз.

Макаренко М.А. зарекомендовала себя как самостоятельный специалист, способный формулировать актуальные научные задачи, обеспечивать поиск грамотного решения, квалифицированно анализировать и интерпретировать полученные результаты. По своему складу характера любознательна, добросовестна и ответственна в любом деле. Макаренко М.А, безусловно, является перспективным научным сотрудником.

По уровню полученных теоретических знаний и опыту практической работы Макаренко М.А. достойна присвоения ей искомой степени кандидата биологических наук.

Научный руководитель:

доктор биологических наук, заведующий лабораторией химии пищевых продуктов ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»



Бессонов
Владимир Владимирович

Подпись Бессонова В.В. заверяю:

ученый секретарь ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор медицинских наук, профессор



Гармаева Инна Юрьевна

16.11.2022