

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

### **ОТЗЫВ НА АВТОРЕФЕРАТ ДИССЕРТАЦИИ**

**Юриной Ольги Валерьевны на тему «Повышение качества грецких орехов, реализуемых в розничной торговой сети, и разработка алгоритма прогнозирования их лежкоспособности», представленный на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания**

Диссертация Юриной О.В. посвящена исследованию актуальной проблематики обоснованного определения сроков годности пищевой продукции, в частности, грецких орехов, которые подвержены окислительной порче. Поставляемые на российский рынок орехоплодные зачастую не снабжены необходимой информацией о дате сбора урожая и об условиях их хранения до момента поставки, что делает безосновательными устанавливаемые конечными изготовителями сроки годности орехов. Особенно характерна данная проблема для высокожирных орехов, не выдерживающих долгосрочного хранения.

Автором работы проведено исследование, с целью разработки методики определения сроков годности грецких орехов, позволяющее производителям достоверно устанавливать сроки годности грецких орехов на основе полученных прогнозных моделей. Наибольшим достижением данной работы является созданная автоматизированная программа для ЭВМ, реализующая разработанную методику определения срока годности грецких орехов на основе фактических показателей окислительной порчи и, к тому же, обеспечивающая подбор оптимального режима обработки орехов антиоксидантом дигидрокверцетином. Такая программа, несомненно, востребована производителями.

Немаловажными результатами исследований, обладающими научной новизной, являются и установленные зависимости органолептических и физико-химических показателей окислительной порчи орехов, критические значения перекисного, тиобарбитурового чисел, содержания конъюгированных диенов, пропаналя и гексаналя, зависимость накопления флорафенов. Полученные результаты нашли свое отражение в опубликованных автором работах.

Диссертация является законченным исследованием, в котором рекомендуется более полно изучить развитие ферментативных процессов, протекающих в орехах при их долговременном хранении. Рекомендация не уменьшает значимости работы и может быть использована автором в дальнейших исследованиях. Достоверность полученных в работе данных подтверждается применением современных методов анализа, статистической обработкой полученных значений. Выводы и рекомендации соответствуют поставленным целям и задачам работы.

Автореферат диссертации позволяет судить о последовательности, ясности и разумности изложения работы. Явная ценность работы заключается в практической применимости результатов, а также и в изложенных предпосылках для дальнейших исследований. Вышесказанное дает основание утверждать, что диссертационное исследование соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении учёных степеней» (утв. постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 № 842), предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук, а её автор Юрина Ольга Валерьевна заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Ведущий научный сотрудник Лаборатории физико-химии  
биологических мембран, доктор биологических наук Котелевцев С.В.



«24» мая 2018 г.

Котелевцев Сергей Васильевич,

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова»,

Биологический факультет

Адрес: 119234, Российская Федерация, Москва, Ленинские горы, д. 1, стр. 12.

Рабочий тел.: 8-(495)-939-27-76

e-mail: ar55@yandex.ru

ПОДПИСЬ РУК  
ЗАВЕРЯЮ



Котелевцева С.В.  


Документовед биологического факультета МГУ