

В диссертационный совет Д 212.196.07 на

базе ФГБОУ ВО «Российский

экономический университет им.

Г.В. Плеханова», 117997, г. Москва,

Стремянный пер., д. 36

**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**

Грецкие орехи, являющиеся полноценным пищевым продуктом, содержащие порядка 65-75 % жиров в своем составе, наряду со многими пищевыми продуктами подвержены возникновению и стремительному развитию окислительной порчи. Необходимость закупки импортной продукции, длительность логистических процессов, разнородность исходного качества грецких орехов, обуславливают необходимость разработки системы, позволяющей судить о дальнейшем потенциале и запасе качества грецких орехов. Кроме того, рост потребления орехов, увеличение объемов их производства, требуют совершенствования методик установления сроков годности грецких орехов, и закладывают предпосылки для разработки способов долговременного сохранения продукции, не наносящих ущерба биологической ценности орехоплодных. Представленные в автореферате результаты исследования соответствуют упомянутым задачам, что обосновывает его актуальность.

Среди наиболее значимых результатов, обладающих существенной научной новизной, стоит отметить следующие: в работе определены маркерные показатели, характеризующие уровень развития окислительных процессов в грецких орехах во время хранения и установлены их значения, при достижении которых дальнейшее хранение орехов представляется нецелесообразным; разработана методика установления срока годности однородной партии грецких орехов на основе исходных показателей качества; установлен наиболее рациональный способ пролонгирования сохраняемости грецких орехов, а именно обработка грецких орехов раствором антиоксиданта дигидрохверцетина; разработан математический аппарат, позволяющий осуществлять расчет прогнозируемых сроков годности грецких орехов.

В практическом аспекте диссертационная работа обладает ценностью – результаты работы могут применяться в области кондитерского производства для обеспечения длительного хранения орехов, используемых в качестве сырья при производстве кондитерских изделий. Также результаты исследования имеют перспективу для введения в качестве технических требований в проекты нормативных документов, регламентирующих качество грецких орехов, и в качестве рекомендаций по установлению сроков годности. Разработанная методика прогнозирования сроков годности грецких орехов может принести значительную практическую пользу производителям и дистрибьюторам грецких орехов, которые смогут оценить резервы сохранности партий орехов и выбрать оптимальное направление их реализации и дальнейшего использования.

Основываясь на вышесказанном, а также с учетом высокой степени проработки вопроса автором, опубликования им основных результатов исследования в рецензируемых научных изданиях, четкости и логичности изложения, считаем, что диссертационное исследование соответствует требованиям «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.

«22» 05 2018 г.



Сергеева Надежда Константиновна

К.т.н., технолог по поддержке производства и
внедрению новых продуктов Отдела
инноваций Общества с ограниченной
ответственностью «Одинцовская

кондитерская фабрика»

143040, Московская обл., Одинцовский

район, Малые Вяземы, 20

Тел.: +7 (495) 411-66-36

e-mail: info@korkunov.ru

Завершил
МЕНЕДЖЕР
ПО ПЕРСОНАЛУ Н. Кондрат
22.05.2018

