

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

Целью диссертационного исследования является изучение возможности обоснованного определения сроков годности грецких орехов, а также обоснование технологий, обеспечивающих увеличение сроков годности орехов. Грецкие орехи, в связи с высоким содержанием жиров, включающих полиненасыщенные жирные кислоты, характеризуются интенсивным развитием процессов автоокисления липидов, что ограничивает возможность их хранения и приводит к возникновению дефектов при реализации в розничных торговых предприятиях. Дробленость ядер грецких орехов, возникающая ввиду несовершенства процессов очистки от скорлупы и длительности логистических процессов импортируемых орехоплодных, способствует активизации процессов перекисного окисления в жирах орехов. Широкий спектр промышленного использования орехов в качестве сырья и высокий потребительский спрос, обуславливают необходимость разработки методов оценки исходного качества орехов для установления реальных сроков их годности и обоснования технологических решений, направленных на увеличение продолжительности хранения. Решению этих задач посвящена представленная диссертационная работа, что и определяет ее практическую значимость и актуальность. Указанные аспекты определяют своевременность решения поставленных соискателем задач и, без сомнения, отвечают задачам Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года.

Автором в работе проведено научное исследование, основными и наиболее значимыми результатами которого явились:

- обоснованная и подверженная эффективности использования физических и химических методов обработки ядер орехов при хранении, установлены наиболее эффективные природные антиоксиданты нового поколения и подтверждена максимальная эффективность практического применения антиоксиданта дигидрокверцетина для продления сроков годности грецких орехов;
- установленные физико-химические показатели лежкоспособности грецких орехов, обладающие высокой степенью корреляции с органолептическими показателями качества орехов при хранении;
- выявленные зависимости активности ферментативных и неферментативных процессов, протекающих в грецких орехах во время долгосрочного хранения в различных температурных условиях;
- разработанная методика определения срока годности грецких орехов.

Полученные результаты имеют несомненную научную значимость, перспективны для промышленного применения на предприятиях, закупающих и перерабатывающих большие промышленные партии орехов, предназначенных для реализации в розничной торговле и для предприятий пищевой индустрии, вносят вклад в теоретическое развитие товароведной науки. Достоинствами работы, кроме того, являются ясность и завершенность проведенного исследования, широкая апробация результатов, достаточное число опубликованных научных статей. Отметим в качестве недостатков, не снижающих научной значимости и практической ценности работы, следующее:

1. Необходимо привести обоснование выбора из широкой линейки антиоксидантов нового поколения компании AQUANOVA AG (Германия), использованных в исследовании натуральных антиоксидантов, содержащих в качестве активного вещества экстракт розмарина, аскорбиновую кислоту, α -токоферол.
2. Представляется целесообразным привести аргументацию выбора диапазона температур при обосновании температурных режимов ускоренного хранения грецких орехов.

Результаты работы были внедрены в производственную деятельность ООО НПКФ «ДекосТ». Возможности применения результатов диссертации не ограничиваются сферой производства и потребления грецких орехов, а могут быть заложены в основу определения критериев сохраняемости других видов орехоплодных, подверженных окислительной порче, а также разработки методик прогнозирования их сроков годности.

При проведении исследования использованы современные высокотехнологичные методы анализа, обеспечивающие достоверность полученных данных, проведена

статистическая обработка экспериментальных результатов. Выводы, сделанные на их основе, не противоречат установленным закономерностям, логически обоснованы и разумны.

Содержание автореферата позволяет говорить, 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.

Профессор кафедры товароведения и
таможенного дела Федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»,
доктор технических наук, доцент
Еремина Ольга Юрьевна

Адрес места работы: 302026, г. Орел, ул. Комсомольская, 95
Рабочий тел.: (+74862) 41-98-99
E-mail: o140170@rambler.ru



24 мая 2018 г.

Проректор по научно-технологической
деятельности и аттестации научных кадров



С.Ю. Радченко