

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 Елисеевой Л.Г. на диссертационную работу  
Юриной Ольги Валерьевны на тему: «Повышение качества грецких  
орехов, реализуемых в розничной торговой сети, и разработка  
алгоритма прогнозирования их лежкоспособности», представленную  
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**

Юрина Ольга Валерьевна, 1990 г.р., гражданин России, в 2012 г. с отличием закончила ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (г. Москва) по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)». В 2013 году она была зачислена в заочную аспирантуру ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (г. Москва) для написания диссертационной работы на кафедре товароведения и товарной экспертизы.

Диссертационная работа Юриной О.В. на тему «Повышение качества грецких орехов, реализуемых в розничной торговой сети, и разработка алгоритма прогнозирования их лежкоспособности» посвящена исследованию качества грецких орехов, реализуемых в розничной

торговой сети в процессе хранения, которые еще до истечения установленного производителями срока годности проявляют признаки прогорклости, что является недопустимым дефектом для грецких орехов. В связи с этим работа представляется крайне актуальной. Целью диссертационной работы являлось определение сроков годности грецких орехов в зависимости от их исходного уровня лежкоспособности и определение технических решений, направленных на увеличение сроков годности грецких орехов.

В процессе проведения исследований соискателем были получены экспериментальные данные по множеству показателей, характеризующих биологическую ценность и качество грецких орехов в процессе хранения. На основе полученных данных была разработана методика определения прогнозируемых сроков годности грецких орехов. Кроме того, был обоснован наиболее эффективный способ увеличения сроков годности грецких орехов путем их обработки антиоксидантом дигидрокверцетином. В связи с вышесказанным, работа обладает несомненной научной новизной и логически закончена. Основные результаты работы были соискателем опубликованы в рецензируемых научных изданиях и апробированы на различных научных конференциях. Кроме того, была разработана программа для ЭВМ, обеспечивающая автоматический расчет прогнозируемых сроков годности грецких орехов и необходимого режима их обработки для достижения желаемого уровня лежкоспособности.

Полученные в работе результаты представляют несомненный интерес для производителей грецких орехов, а также и для кондитерской отрасли, в которой достаточно часто грецкие орехи используются в качестве сырья для производства готовых изделий. Полученные в работе математические модели с высокой степенью достоверности позволяют в зависимости от исходных физико-химических показателей окислительной порчи устанавливать сроки годности грецких орехов.

