

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 являются высокоценным пищевым продуктом, содержат в своем составе эссенциальные жирные кислоты, обладают антисклеротическими свойствами – данные предпосылки обуславливают необходимость сохранения качества орехов в процессе хранения и реализации, в связи с чем тематика диссертационной работы весьма актуальна.

Основные цели и задачи работы были достигнуты, в результате определены показатели, позволяющие оценивать уровень развития окислительных процессов, как основного вида порчи грецких орехов во время хранения, проведено изучение качества реализуемых в торговых сетях грецких орехов различных производителей, определены температурные режимы ускоренного хранения грецких орехов для осуществления прогнозирования сроков годности, проведена оценка эффективности физических способов обработки орехов и применения антиоксидантов для торможения процессов окисления жиров.

Разработанные автором методика прогнозирования сроков годности грецких орехов на основе значений перекисного, тиобарбитурового чисел и содержания конъюгированных диенов, а также программный аппарат для расчета прогнозируемых сроков годности, представляют значительный практический интерес.

Приведенные в работе экспериментальные данные по изменению химического состава грецких орехов в процессе хранения, результаты обоснования технических решений для увеличения хранимоспособности орехов и выводы, сделанные на их основе, обладают научной новизной и теоретической значимостью.

Отдельно хотелось бы отметить установленные в исследовании критические значения показателей окислительной порчи грецких орехов, которые позволяют определять запас качества грецких орехов, что является важной задачей при закупке импортируемых орехов с целью дальнейшего использования в кондитерской промышленности.

Практическая значимость исследования, кроме того, представлена и проведенной оценкой эффективности применения различных натуральных антиоксидантов для стабилизации окислительных процессов в жирах грецких орехов, среди которых наибольшим эффектом обладает антиоксидант дигидрокверцетин – его применение позволяет обеспечить сохранность грецких орехов даже при повышенных температурах хранения в течение длительного периода.

Представляется необходимым в работе провести исследование воздействия термической обработки (обжарки) орехов, обработанных антиоксидантом дигидрокверцетином, с целью определения уровня снижения эффективности применения антиоксиданта при воздействии высоких температур. Настоящее замечание не снижает общей научной ценности работы, носит рекомендательный характер и может быть учтено в дальнейших исследованиях.

В целом работа представляет собой законченное научное исследование, выполненное на высоком уровне и представляющее значимость для пищевой промышленности. Автором апробированы и опубликованы результаты исследований и внедрены в производственную деятельность ООО НПКФ «ДекосТ», зарегистрирована программа для ЭВМ.

На основе вышеизложенного, можно сделать вывод, 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.

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения, к.т.н.

 Потапова А.А.

Потапова Алла Андреевна,
кандидат технических наук,
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Мичуринский государственный аграрный
университет», кафедра технологии продуктов питания и товароведения
393760, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д. 101
Рабочий тел.: 8 (47545) 9-45-01
e-mail: allusi4ek@mail.ru
11 мая 2018 г.

Подпись Потаповой А.А. заверяю.

Ученый секретарь ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ  Л.А. Воловикова

