

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 Новиковой Ирины Михайловны на тему «Формирование и сохранение потребительских свойств ягод земляники садовой органического производства и продуктов их переработки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Постоянный рост и развитие промышленности, а также таких наук как биотехнология, биоинженерия, генетическая инженерия способствуют постоянному расширению и модернизации продуктов питания, в том числе выращенных на территории РФ. Не смотря на все плюсы использования современных технологий все большую популярность приобретают продукты, выращенные органически, т.е. без (либо с меньшим использованием) пестицидов, минеральных удобрений, регуляторов роста, а также без использования генетически модифицированных продуктов. В связи с чем, диссертационная работа, направленная на формирование и сохранение потребительских свойств ягод земляники органического производства и продуктов их переработки, является весьма актуальной.

Автором проведен большой объем экспериментальных исследований, в результате которых получены данные товароведческой характеристики ягод земляники; разработана, научно обоснована и практически подтверждена методология формирования и сохранения потребительских свойств свежих и переработанных ягод земляники садовой органического производства; разработана технология обогащения ягод земляники такими микроэлементами, как йод и марганец; обоснованы оптимальные режимы и условия хранения ягод земляники в различной среде, а также выявлены сорта, которые наиболее целесообразно использовать при различной технологической переработке – шоковой заморозке, сушке, приготовлении кондитерских изделий. Эти результаты характеризуются научной новизной.

Практическая ценность работы значительна. Не только разработаны рекомендации по органическому производству земляники с заданным уровнем качества, но и получен патент РФ на изобретение, подтверждающий новизну разработанных рекомендаций и технологий. Разработана рецептура и модифицирована технология производства фруктово-желейных конфет повышенной пищевой ценности с использованием отечественных

биологически активных ингредиентов на основе продуктов переработки ягод земляники. Полученные данные приняты к внедрению в организации, занимающиеся производством и переработкой ягод земляники и образовательное учреждение.

По материалу, изложенному в автореферате, имеется замечание: проводился анализ содержание тяжелых металлов, остаточного количества пестицидов и радионуклидов в ягодах земляники и сделан вывод о соответствии всех образцов требованиям ТР ТС 021/201, однако, не приведена сравнительная характеристика содержания ксенобиотиков в ягодах выращенных различными методами.

Вместе с тем приведенное замечание не влияет на общее положительное впечатление о работе.

Считаю, что диссертационная работа полностью соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Новикова Ирина Михайловна, безусловно, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Заведующий производством
кондитерского цеха ИП Ларионовой



Иванова Е. П.

Иванова Екатерина Петровна

18.11.2019г.

Фактический адрес: 392001 г. Тамбов, ул. Гастелло 58
Индивидуальный предприниматель Ларионова Светлана Георгиевна
Контактный телефон/факс: +7(4752) 78-10-12.
Адрес электронной почты: lkr68@mail.ru