

ОТЗЫВ

На автореферат диссертации Новиковой Ирины Михайловны «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

Производство плодово-ягодной продукции, как источника витаминов, микроэлементов, пищевых волокон и других биологически активных веществ в Российской Федерации всегда будет актуально, так как позволяет снижать дефицит этих соединений в рационе питания населения. При этом проблема сезонности урожая частично может быть решена за счет переработки ягод. При этом особую актуальность сегодня приобретают технологии органического земледелия, поскольку наша страна обладает достаточно большими земельными ресурсами. В этой связи работа Новиковой Ирины Михайловны, посвященная разработке предложений по органическому производству ягод земляники садовой, формированию и сохранению ее потребительских свойств на этапах производства, хранения и переработки, несомненно является актуальной.

Автором проведен сравнительный анализ потребительских свойств ягод земляники садовой 11 сортов, установлено влияние сорта на способность к биоаккумуляции токсичных веществ, разработаны методологические подходы повышения потребительских свойств, технологии обогащения ягод земляники йодом, цинком и марганцем, обоснованы способы хранения и переработки ягод, разработана технология защитного покрытия на основе биофунгицида хитозана, проведена оценка криорезистентности перспективных сортов ягод земляники садовой, разработаны рецептуры и дана оценка потребительских свойств фруктово-желейных конфет, обогащенных функциональными ингредиентами продуктов переработки ягод земляники органического производства.

Научная новизна и практическая значимость исследований автора также не вызывают сомнений. Получены новые данные относительно лежкоспособности и транспортабельности ягод клубники, предложены новые параметры технологий обогащения и хранения, имеется три патента. Разработаны стандарты организации, проведена промышленная апробация на предприятиях г. Тамбов.

Работа хорошо апробирована путем участия автора в конференциях, симпозиумах и конгрессах различного уровня. Имеется 5 публикаций в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

В то же время необходимо заметить, что ставить целью работы «разработку предложений...» не совсем корректно, так как подобная формулировка ориентирует на достижение более скромных результатов, нежели полученных автором. Кроме того, в автореферате нет ссылок на законодательство в отношении органической пищевой продукции (действующий ГОСТ 33980-2016, Федеральный закон «Об органической продукции ...», вступающий в силу с 01.01.2020 г.), которое не предусматривает использование хитозана в производстве органической продукции. Высказанные замечания носят дискуссионный характер, ни в коей степени не подвергая сомнению научную и практическую значимость работы.

В целом считаем, что диссертационная работа Новиковой Ирины Михайловны «Формирование и сохранение потребительских свойств ягод

земляники садовой органического производства и продуктов их переработки» является завершённой научно-исследовательской работой, и соответствует требованиям, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки), а ее автор, в случае успешной защиты, заслуживает присуждения искомой ученой степени.

Кандидат технических наук (научная специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания), доцент, И.О. ректора, зав. кафедрой товароведения Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Хабаровский государственный университет экономики и права»

Жебо
Анна Владимировна

Кандидат технических наук (научные специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания), доцент, доцент кафедры товароведения Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Хабаровский государственный университет экономики и права»

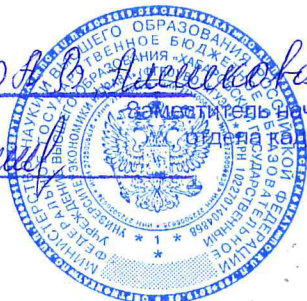
Алешков
Алексей Викторович

06.11.2019г.

680042, г. Хабаровск,
ул. Тихоокеанская, 134
E-mail: rector@ael.ru
Тел. 8 (4212) 22-48-79

Подпись Жебо А.В. Алешкова А.В.

заверяю



Заместитель начальника
Управления кадров

И.И. Шинельников