

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

Новикова Ирина Михайловна, 1982 г.р., гражданка России, в 2004 г. закончила ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет» (г. Мичуринск) по специальности «Плодоовощеводство и виноградарство». В 2017 году она была прикреплена к федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» для подготовки диссертации по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки) на соискание научной степени кандидата наук.

Диссертационная работа Новиковой И. М. на тему: «Формирование и сохранение потребительских свойств ягод земляники садовой органического производства и продуктов их переработки» посвящена формированию и сохранению потребительских свойств ягод земляники садовой органического

производства в условиях ЦЧР и продуктов их переработки и выполнялась в соответствии с основными задачами, сформулированными в программах развития АПК в г. Мичуринске – наукограде и направлена решение задач, сформулированных в «Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 года», в части производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества. Целью диссертационной работы является разработка предложений по органическому производству ягод земляники садовой, формирование и сохранение ее потребительских свойств на этапах производства, хранения и переработки.

В процессе проведения исследований соискателем были получены экспериментальные данные по множеству показателей 11 перспективных ботанических сортов земляники садовой отечественной и зарубежной селекции, интродуцированных в ЦЧР характеризующих пищевую ценность и качество ягод земляники садовой органического производства, послужившие научным обоснованием для органического производства, хранения, транспортирования и промышленной переработки и даны рекомендации по эффективным направлениям целевого использования для каждого сорта. На основе полученных данных была предложена технология обогащения ягод земляники эссенциальными микроэлементами – йодом, марганцем и цинком методом внекорневой обработки растения в период вегетации. Для сохранения качества и пищевой ценности ягод земляники после сбора на всех этапах товародвижения разработаны критерии и экспериментально подтверждены оптимальные режимы хранения в регулируемой атмосфере, установлена эффективность использования специализированных пакетов типа «Xtend», предназначенных для создания модифицированной атмосферы при хранении ягод земляники, создание на поверхности ягод пленки защитного «пищевого» покрытия биофунгицида хитозана способствует повышению товарного качества и увеличению сроков хранения с 7 до 11 суток. Установлены

критерии сортовой криорезистентности ягод и определены сорта, рекомендуемые для переработки методом шоковой заморозки и конвективно-вакуум-импульсной технологии сушки. Разработана рецептура фруктово-желейных с использованием отечественных биологически активных ингредиентов на основе продуктов переработки ягод земляники садовой.

Основные результаты работы были опубликованы соискателем в рецензируемых научных изданиях и апробированы на различных научных конференциях. Новизна технических решений подтверждена 3 патентами на изобретения.

На основе проведенных исследований разработаны документы по стандартизации: СТО 00493534-001-2018 «Сушеные ягоды земляники», СТО 00493534-002-2018 «Фруктово-желейные конфеты «Ариша».

По разработанным техническим документам выработаны опытные партии продукции: сушеные ягоды земляники – на предприятии ООО «НАВАКС» г. Тамбова; фруктово-желейные конфеты «Ариша» – на ООО «Академия Функционального Питания» г. Тамбова.

Результаты научных исследований характеризуют Новикову И.М. как специалиста способного самостоятельно определять проблемные вопросы, формулировать цель и решать задачи по их достижению.

Представляемая к защите работа по критериям актуальность, новизна и практическая значимость удовлетворяет требованиям п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, претендующим на соискание ученой степени кандидата технических наук. Работа Новиковой И.М. по научному уровню решаемых задач и практического использования результатов исследования соответствует Паспорту научных специальностей ВАК при Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации и может быть рекомендована к защите по

специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Научный руководитель:

Елисеева Людмила Геннадьевна,

доктор технических наук, профессор,

кафедра товароведения и товарной экспертизы

14.03.2019г

ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», профессор

г. Москва, Стремянный пер., д. 36

8-499-237-94-97

Eliseeva-reu@mail.ru

