

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 И.М. 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».

В представленном автореферате отражен большой объём исследований по комплексной оценке качества ягод земляники садовой отечественной и зарубежной селекции, интродуцированных в ЦЧР в процессе товародвижения. Актуальность темы связана с тем, что в настоящее время особое внимание уделяется расширению отечественной базы сырья с высоким уровнем содержания биологически активных соединений, увеличению объемов свежей и переработанной плодоовощной продукции органического производства, разработке инновационных технологий хранения и переработки, позволяющих максимально сохранить комплекс физиологически активных компонентов.

Научная новизна исследований состоит в том, что осуществлено ранжирование 11 сортов ягод земляники садовой по сенсорной предпочтительности, пищевой ценности, лежкоспособности. Установлены: перспективные сорта для органического производства, хранения и переработки; критерии потенциальной лежкоспособности и транспортабельности ягод земляники индивидуальных ботанических сортов. Обоснована эффективность замены химических средств защиты от повреждения ягод фитопатогенами при органическом производстве и последующем товародвижении на биофунгициды. Впервые разработана технология обогащения ягод земляники эссенциальными микроэлементами. Так же научно обоснованы оптимальные режимы и условия хранения ягод земляники садовой в модифицированной и регулируемой атмосфере; теоретически обоснована и экспериментально подтверждена эффективность создания защитного «пищевого» покрытия на основе хитозана.

Достоверность результатов исследований качества ягод земляники садовой в свежем и переработанном виде подтверждены статистической обработкой. Разработаны рекомендации по органическому производству земляники с заданным уровнем качества, направленные на повышение устойчивости ягод земляники к поражению фитопатогенами на всех этапах жизненного цикла продукта.

Основные положения, выносимые соискателем на защиту, полностью отражают актуальность, новизну и практическую значимость выполненной научно-исследовательской работы.

1. Было бы логично и более восприимчиво в четвертой главе (стр. 13) представить результаты обогащения ягод земляники эссенциальными микроэлементами в виде схем или рисунков.

2. Целесообразно было бы графические данные на стр. 14 рис.4., стр. 16 рис.7 и 8, и на стр.18. рис 9 представить в цветном варианте, более удобным для их прочтения и анализа. Монохромное исполнение затрудняет восприятие графика.

3. На стр.18 написано: «показана возможность использования уваренных пюреобразных продуктов (подварок), замороженных и порошка сушеных ягод, полученных из свежих ягод в сезон массового сбора урожая, для производства фруктово-желейных конфет на базе традиционной рецептуры», а результаты представлены по конфетам, выработанным на основе земляничного пюре (контроль -2) и с добавлением порошка сушеных ягод (7%). Целесообразно было бы представить результаты исследований по конфетам с добавлением замороженных ягод, как это указано выше.

Выполненная научно-исследовательская работа носит законченный характер, достаточно широко апробирована в печати, что позволяет считать автора, Новикову Ирину Михайловну, заслуживающей присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Доцент кафедры технологии и
товароведения пищевой продукции,
начальник отдела менеджмента качества, к.б.н.

Коршунова В.В.

Коршунова Вера Владимировна,
кандидат биологических наук, начальник отдела менеджмента качества,
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Новосибирский государственный аграрный университет», доцент
кафедры технологии и товароведения пищевой продукции.

630039, г. Новосибирск, ул. Никитина, 15, ауд. 342

Рабочий телефон: +7 (383)203-97-92

Эл. почта: vvko@ngs.ru

6.11.2019

Подпись
утверждено
М.А. Кочетков
отдел менеджмента качества

Коршунова