

## 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».

Не смотря на возрастающий спрос и перечисленные преимущества продуктов питания оздоровительного и функционального назначения перед обычными, рынок этой продукции, на настоящий момент, крайне не насыщен. Доминируют масложировые, молочные продукты, хлебобулочные изделия и напитки (соки, нектары, сокодержающие напитки). В то же время ниша продуктов на естественной растительной основе при значительном спросе практически не занята, что объясняется отсутствием у отечественных производителей соответствующих научно-производственных разработок и технологий производства.

На основании проведенных соискателем комплексных исследований научно обоснованы положения о совокупности результатов комплексной оценки потребительских свойств 11 исследуемых сортов ягод земляники; сформированы требования заданного уровня качества ягод земляники садовой в процессе органического производства; разработаны критерии лежкоспособности и технических решений, направленных на увеличение сроков хранения ягод земляники садовой при хранении в измененной газовой атмосфере; определена возможность создания защитного «пищевого» покрытия на основе хитозана для снижения потерь и увеличения сроков хранения ягод земляники садовой на этапах товародвижения; обоснованы направления использования исследуемых сортов ягод земляники органического производства по комплексу изученных потребительских свойств и установление перспективных столовых сортов и сортов, рекомендуемых для промышленной переработки; проведена оценка криорезистентности перспективных сортов и эффективности использования методов быстрого замораживания и комбинированной конвективно-вакуум-импульсной технологии сушки для сохранения физиологической ценности ягод; разработаны рецептуры и проведена оценка пищевой ценности и безопасности продуктов переработки ягод земляники, на примере фруктово-желейных конфет.

Работа выполнена на современном методическом уровне, выводы логично вытекают из полученных результатов. Результаты диссертационной работы достаточно полно опубликованы в научной литературе: по материалам диссертации опубликовано 20 научных работ, в том числе 7 в рецензируемых

изданиях, рекомендованных ВАК РФ. Диссертационная работа изложена на 199 страницах машинописного текста, состоит из введения, 6 глав, выводов, приложений. Список источников и литературы включает 283 наименования отечественных и зарубежных авторов, содержит 55 таблиц и 47 рисунков.

В целом диссертационная работа Новиковой И.М. на тему: «Формирование и сохранение потребительских свойств ягод земляники садовой органического производства и продуктов их переработки» по своей актуальности, научной новизне и практической значимости, методическим подходам, достоверности полученных результатов, соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

**Отзыв составил:**

Кандидат сельскохозяйственных наук  
Начальник службы контроля производства  
ООО «М-КОНС-1»



Влазнева Людмила  
Николаевна

05.11.2019 г

Подпись руки Влазневой Л.Н.  
Заверяю и/о директор ООО «М-конс-1»  
Ануфриев А.В.  
05.11.2019

