

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».**

В настоящее время в России большое внимание уделяется разработке и производству продуктов с заданным химическим составом, сохранению их качества и безопасности на всех этапах жизненного цикла. Необходимость производства органической плодово-ягодной продукции обусловлена тем, что в результате использования технологий интенсивного земледелия произошло накопление в почве высокого остаточного содержания тяжелых металлов и пестицидов, что отрицательно сказалось на безопасности плодово-ягодной продукции. В связи с этим диссертационная работа Новиковой И.М., посвященная формированию и сохранению потребительских свойств ягод земляники садовой органического производства в условиях ЦЧР и продуктов ее переработки, несомненно, является актуальной.

Ягоды земляники садовой содержат уникальную гамму натуральных физиологически активных компонентов: антиоксидантов, пектиновых веществ, макро- и микроэлементов, витаминов, полифенолов, активных ферментов, органических кислот, пищевых волокон. В настоящее время земляника садовая является одной из наиболее рентабельных и экономически выгодных ягодных культур в мире. Выращивание земляники развито более чем в 70 странах мира.

В работе Новиковой И.М. подтверждена высокая пищевая ценность

ягод земляники садовой, исследованы факторы, формирующие и сохраняющие качество ягод земляники садовой на всех этапах товародвижения. Установлена биологическая эффективность применения 4 биофунгицидов в качестве альтернативы применения химических средств защиты ягод при органическом производстве. Доказана возможность обогащения ягод земляники садовой эссенциальными микроэлементами путем внекорневой подкормки при органической технологии производства. Найдены технологические решения производства фруктово-желейных конфет с повышенной пищевой ценностью на земляничном пюре с добавлением порошка сушеных ягод.

Теоретическое и практическое значение научно-исследовательской работы, выполненной соискателем, проведенных исследований высоко и они представляют интерес для сельскохозяйственной и перерабатывающей промышленности. Результаты исследований изложены в 20 научных работах, в том числе в 7 публикациях, из Перечня рецензируемых научных изданий, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертации на соискание ученой степени кандидата наук. Утверждена техническая документация на сушеный ягоды земляники садовой и фруктово-желейные конфеты «Ариша», получены 3 патента на изобретение. Разработанные технологии прошли апробацию в промышленных условиях г. Тамбова. Отработанная технология органического производства ягод земляники садовой внедрена в производство в крупнейшее хозяйство Тамбовской области ООО «СНЕЖЕТОК».

Достоверность и обоснованность научных положений, выводов и рекомендаций подтверждаются проведением многократных опытов с применением инструментальных методов анализа и математической обработки полученных данных с применением компьютерных программ.

1. В третьей главе на странице 10 не понятно, почему была проведена оценка потребительских свойств 11 сортов земляники садовой.

2. На странице 12 пятого абзаца из предложения: «Проведено исследование сравнительной эффективности действия биофунгицидов...» не ясно, с чем именно сравнивалась эффективность действия биофунгицидов.

Указанные замечания не снижают научной ценности и практической значимости исследований.

На основании изложенного можно заключить, что актуальность, научная новизна и практическая значимость работы сформулированы вполне объективно, обоснованность выводов соответствует паспорту научных специальностей ВАК при Министерстве образования и науки РФ (по техническим наукам) п.4 «Исследование факторов, формирующих товарные и потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя», соискатель заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Начальник Отдела координации работы
с аспирантами СПбПУ, к.т.н., доцент,
доцент Высшей школы сервиса и торговли

Н.О. Дубровская

Дубровская Наталья Олеговна,

кандидат технических наук, доцент, начальник отдела координации работы с аспирантами, доцент Высшей школы сервиса и торговли, федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»

195251 Санкт-Петербург ул. Политехническая, д. 29,
Рабочий телефон: +7 (812) 552-64-17
Эл. почта: dubrovskaya_no@spbstu.ru

05.11.2019

