

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 диссертационной работы Харрис Марии Олеговны на тему
«Исследование влияния фитостеринов на качество пива», 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**

Стабильность органолептических и физико-химических показателей пива при условии определяющим качество данного напитка брожения и в конечном итоге условия реализации на потребительском рынке.

Вкусовые оттенки различных видов и сортов пива и его сохраняемость во времени во многом зависят не только от применяемой на пивзаводах технологии производства, но и от наличия в нем фитостеринов, находящихся в используемом растительном сырье.

Определение качественного и количественного состава фитостеринов и разработка на этой основе методических или нормативных документов для оценки и прогнозирования свойств пива при длительном хранении является важной задачей для пивоваренной отрасли. Поэтому тема диссертационной работы Харрис М.О., посвященная исследованию влияния фитостеринов на качество пива, является **актуальной**.

Научная новизна проведенных автором исследований заключается:

- в обосновании и подтверждении использования для определения фитостеринов метода газовой хроматографии для определения фитостеринов, и высокоэффективной жидкостной газовой хроматографии – для определения фитостеринов пивоваренного сырья;
- в установлении состава фитостеринов в солоде и хмеле и различных видах пива;
- в установлении влияния уровня фитостеринов на стабильность пива в процессе его старения;
- в разработке критериев для определения качества пива с позиций развития процесса старения.

Теоретическая значимость результатов исследований заключается в адаптации методов высокоэффективной жидкостной хроматографии для определения фитостеринов в разных сортах отечественного и зарубежного пива и методов газовой хроматографии для определения качественного состава фитостеринов различных сортов пива.

Работа имеет несомненную **практическую значимость**, так как в ней разработаны метод прогнозирования стойкости пива при хранении и проект документации на метод определения фитостеринов пива, позволяющий оценить фитостерины как важный критерий качества с целью мониторинга стабильности коллоидной системы пива в процессе хранения, а так же определить соответствие заявленного сырья и применяемого на самом деле.

В качестве замечания можно отметить, что автором разработан только *проект* документации на метод определения фитостеринов в пиве. Полагаю, автор доведет разработанный проект до действующего нормативного документа.

Автореферат диссертации Харрис М.О. дает полное представление о высоком научном уровне проведенных автором исследований, корректности постановки задач, их решения и полученных результатах

Список публикаций автора подтверждает глубину и широту проведенных исследований по теме диссертации.

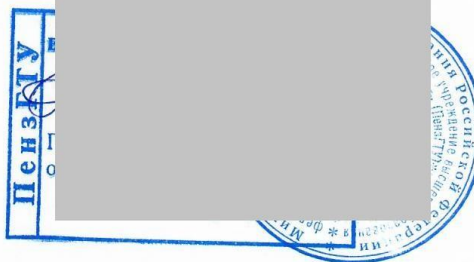
В целом, диссертационная работа Харрис Марии Олеговны на тему «Исследование влияния фитостеринов на качество пива», по актуальности, научной и практической значимости, объему проведенных исследований соответствует требованиям «Положения о присуждении учёных степеней», а ее автор, Харрис Мария Олеговна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доцент кафедры
«Пищевые производства»
ФГБОУ ВО «Пензенский государственный
технологический университет»
к.т.н., доцент

[Redacted signature area]

О.Н. Пчелинцева

Пчелинцева Ольга Николаевна
Кандидат технических наук, доцент,
доцент кафедры ФГБОУ ВО ПензГТУ
Россия, 440039, г. Пенза,
пр. Байдукова / ул. Гагарина, д. 1а/ 11
тел. (8412) 49-56-99
E-mail: pchelincevaON@yandex.ru



«21» сентября 2020г.