

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Харрис Марии Олеговны на тему «Исследование влияния фитостеринов на качество пива», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Диссертационная работа Харрис М.О. посвящена актуальной проблеме исследования веществ – фитостеринов, которые определенным образом влияют на качество пива. Необходимо иметь четкое представление о механизмах, протекающих при хранении пива, имеющего долгий срок хранения. Несмотря на то, что пиво прошло температурную обработку, в нем могут проходить процессы, ведущие к формированию осадков и нарушению качества пива. В некоторых случаях могут возникать посторонние тона во вкусе и аромате, источником которых являются в том числе вещества липидной природы. Тем и обуславливается актуальность диссертации Харрис М.О., что рассматривает механизмы со стороны малоизученных веществ на стабильность пивоваренной продукции. Важно отметить, что исследование выполнено с помощью приборных методов исследований, отличающихся высокой избирательностью относительно определяемых веществ.

Необходимо сказать, что автор не только исследовал механизмы и выявил факт влияния стерина на показатели, характеризующие стойкость пива, но и разработал методику оценки прогнозируемых сроков годности пива на основе логично выстроенных исследований и обоснованных выводов. Таким образом, фитостерины выступают у автора в качестве критерия оценки степени процесса старения пива, что обуславливает практическую значимость работы.

Не оставляет сомнений достоверность и обоснованность научных результатов приведенных исследований, которые выполнены на высоком уровне с использованием многократных и параллельных испытаний, и апробированы на научных конференциях и публикациях: автор имеет 7 статей, из Перечня рецензируемых научных изданий, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертации на соискание ученой степени кандидата наук, 1 статья в журнале, цитируемом в наукометрической системе Scopus, 3 материала конференций.

Несмотря на положительное впечатление от диссертационной работы, существует ряд вопросов:

1. Чем объясняется высокое содержание кампестерина и стигмастерина в темном пиве

(стр. 16 автореферата)?

2. Какова погрешность измерения концентрации фитостеринов в образцах пива (таблица 5 автореферата на стр. 16)

3. Автор отмечает, что продукты разложения фитостеринов могут придать посторонние тона и привкусы готовому продукту. В связи с этим представляется также целесообразным приведение данных по органолептической оценке исследуемых объектов.

Однако приведенные замечания не снижают положительного впечатления от диссертационной работы, работа выполнена на высоком научном уровне, логично построена, все промежуточные и основные выводы основываются на обобщении экспериментальных данных, поэтому диссертация соответствует требованиям п.9. «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018г. №1168), предъявляемым ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор - Харрис Мария Олеговна, заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук.

Генеральный директор
АО «Торговый дом «Биоснабс»
д.т.н., проф.
142279, Московская обл., Серпуховский городской округ, пос. Оболенск, Оболенское шоссе, ст. 1.
Тел.: 985 776 36 68
E-mail: sidorenkomgupp@yandex.ru



Юрий Ильич Сидоренко
142279, Московская обл., Серпуховский городской округ, пос. Оболенск, Оболенское шоссе, ст. 1.