

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Харрис М.О. 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

Представленный автореферат на диссертацию Харрис М.О. посвящен важной проблеме оценке качества пищевой продукции (пива) на основании исследования поведения фитостеринов, присутствующих в пиве вследствие применяемого зернового и иного растительного сырья. Представляется актуальным разработка методик на основе применения точных современных методов для измерения прогнозирования сроков годности готовой продукции, позволяющих оценить как производителю, так и представителям торговой сети, качественные показатели пищевой продукции. Диссертантом взято за основу исследование процессов преобразования стеринов растительного сырья, что является малоизученной областью пивоварения. Однако, известны исследования о влиянии липидных соединений на образование прекурсоров процессов старения, образующихся в пивоваренной продукции при хранении. Поэтому представленная работа вносит свой вклад в изучение роли липидных соединений на качество пива, что обуславливает теоретическую новизну и актуальность диссертации.

Автором предлагается современный метод измерения концентрации фитостеринов методом газовой хроматографии, с последующей оценкой качества пива, что является новшеством в пивоваренной отрасли. Кроме того, научным вкладом является обоснование и экспериментальное подтверждение роли фитостеринов в процессах окисления пива.

Необходимо отметить, что по результатам работы опубликовано 7 статей, в том числе одна в системе Scopus, 3 статьи – в журналах, рекомендованных ВАК, материалы диссертации обсуждались на научных конференциях.

Диссертационная работа логично выстроена, написана научным языком, все выводы обоснованы и основываются на экспериментальных исследованиях. Изложение диссертации соответствует приведенной схеме исследования.

При ознакомлении с авторефератом диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук появились следующие вопросы:

1. Учитывалось ли мнение потребителей при изменении качественного и количественного состава фитостеринов в солоде и готовом пиве, как это повлияло на органолептические показатели?

2. Не совсем понятно, за счёт, каких параметров, достигнут достаточно высокий экономический эффект, если Вы используете дополнительные методы исследования по прогнозированию старения и стойкости пива?

Приведенные в отзыве вопросы не являются принципиальными и не снижают ценность работы.

Считаю, что диссертационная работа 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.

Заведующий кафедрой товароведения и технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет», доктор технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Попов Владимир Григорьевич

Контактная информация: Россия, Уральский федеральный округ, ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет», 625000 г. Тюмень, ул. Володарского, д. 38, Тел/факс (3452) 28-36-05, E-mail popovvg@tyuiu.ru

