

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Габинского Андрея Владимировича «Формирование качественных характеристик икры овощной в соответствии с потребительскими предпочтениями», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Незаменимой и обязательной частью рациона человека являются овощи и продукты их переработки, поэтому расширение ассортимента указанных продуктов с использованием сырья местного произрастания, а также с учетом потребительских предпочтений является актуальным и важным направлением в практической деятельности любого предприятия.

Для выполнения поставленных задач автором работы проведен анализ и систематизация данных статистической, нормативно-правовой, научно-технической и патентной информации, изучено товарное предложение икры из кабачков на местном продовольственном рынке, с помощью модели Н. Кано установлена удовлетворенность/неудовлетворенность потребителей в отношении исследуемого продукта, установлена пригодность кабачков сорта «Белуха» к промышленной переработке, предложены пути формирования качественных характеристик икры из кабачков путем разработки рецептур с учетом пожеланий потребителей.

В результате проведенных исследований разработана и апробирована описательная балльная шкала для органолептической оценки качества икры из кабачков, выявлены значимые для потребителя характеристики исследуемого продукта, разработаны рецептуры икры овощной, включающие сырье местного произрастания.

Основные положения изложены в семнадцати научных работах, из которых 5 - в ведущих рецензируемых научных журналах, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки РФ.

Результаты исследования Габинского А.В. опубликованы и доложены на конференциях различного уровня: международных, всероссийских, региональных.

Представленные в автореферате диссертации результаты позволяют считать, что цель и задачи, поставленные автором в работе, выполнены.

По материалам автореферата имеются замечания:

- данные, представленные на рисунке 4 (стр. 15 автореферата), целесообразно было бы обозначить цифрами;
 - из текста автореферата не понятно, какие ингредиенты и в каких пропорциях вносились в образцы 1-6 (рисунок 4, стр. 15 автореферата);
 - из текста автореферата не ясно, каким образом использование нетрадиционного для классической рецептуры кабачковой икры ингредиентов (а именно ревеня и черемши) повлияло на качественные характеристики готового продукта;
 - указанные на стр. 16 автореферата различные цены на экспериментальные образцы икры из кабачков не позволяют сделать вывод об экономической эффективности предложенных рецептур, т.к. не представлен диапазон цен на имеющееся товарное предложение овощной икры в магазинах г. Кемерово.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Габинского А.В. соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а автор работы заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук,

доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров

Пермского института (филиала)

ФГБОУ ВО «Российский экономический университет
им. Г.В. Плеханова»

Писарева Елена Витальевна

Почтовый адрес места работы: 614070, г. Пермь, б-р Гагарина, 57

Телефон: 8 (342) 282-57-45

e-mail: elena.pisareva12@yandex.ru



Подпись Писаревой Е.В. заверяю

05.09.20171.