

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Рожнова Евгения Дмитриевича  
«**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЙ НАПИТКОВ ИЗ  
ОБЛЕПИХИ КРУШИНОВИДНОЙ *HIPPORHAE RHAMNOIDES L.*  
ПОВЫШЕННОЙ СТАБИЛЬНОСТИ**»,

представленной на соискание ученой степени доктора технических наук  
по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов  
и биологических активных веществ

Приоритетными направлениями научно-технологического развития пищевой отрасли страны являются хранение и эффективная переработка сельскохозяйственной продукции, создание безопасных и качественных, в том числе функциональных, продуктов питания. Разработка новых видов продуктов питания должна базироваться на сохранении и расширении сырьевой базы, повышении конкурентоспособности продукции, при этом создание продуктов питания нового поколения с использованием биотехнологических методов оказывается в приоритете.

Облепиха крушиновидная может рассматриваться как перспективный вид сырья в том числе и для производства напитков, однако отсутствие научно обоснованных режимов и технологий ее переработки существенно осложняет вовлечение этого сырья в переработку.

В своем исследовании Рожнов Е.Д. на основании обобщения имеющихся результатов теоретических и экспериментальных исследований показал возможность использования биотехнологических подходов к переработке плодов облепихи в стойкие при хранении напитки, производственное применение которых позволит обеспечить соблюдение сроков годности, повысить интерес потребителей к новым напиткам и реализовать на практике переработку облепихи в промышленных масштабах.

Соискателем сформированы технологические решения производства стабильных при хранении напитков за счет использования сорбционных методом удаления реакционноспособных соединений (ионов железа, продуктов деградации аскорбиновой кислоты, продуктов полимеризации и конденсации фенольных веществ); подобраны и апробированы активные сухие дрожжи для производства винодельческой продукции из облепихи, в том числе нового вида напитков – фруктовых сидров из облепихи; исследовано влияние ферментных препаратов пектолитического действия для повышения сокоотдачи и снижения затрат при осветлении соков и виноматериалов; разработаны программы ЭВМ; получены ряд патентов на изобретения; разработаны комплекты технической документации на разработанные в работе новые виды напитков из облепихи.

Отмечая актуальность решенных в диссертации задач, теоретическую, практическую значимость полученных результатов, завершенность работы считаю возможным сделать следующие замечания:

1. Из текста автореферата осталось неясным каким образом оценивалась мутность образцов соков и виноматериалов, а также их цветовые характеристики (интенсивность цвета, оттенок цвета, желтизна);

2. Не раскрыт механизм интенсификации процесса осветления виноматериалов из облепихи в поле ультразвука.

Диссертация Рожнова Е.Д. на тему «Научно-практические основы технологий напитков из облепихи крушиновидной *Hippophae rhamnoides* L. повышенной стабильности» является завершённой научно-квалификационной работой, в которой решена важная научно-техническая проблема по созданию новых видов пищевой продукции из облепихи с использованием биотехнологических методов, практическая реализация которых позволит осуществлять выпуск продукции стабильной при хранении и расширить рынок безалкогольной и алкогольной продукции Российской Федерации.

На основании вышесказанного считаю, что диссертация отвечает требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК РФ, а ее автор **Рожнов Евгений Дмитриевич** заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Горькова Ирина Вячеславовна

доктор технических наук (05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ), профессор кафедры биотехнологии ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», 302019, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69  
Тел. 8 (920) 085–36–43, [irigorkova-orel@yandex.ru](mailto:irigorkova-orel@yandex.ru)

И.В. Горькова

Березина Наталья Александровна

доктор технических наук (05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства), проректор по цифровизации, научной и инновационной деятельности ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», 302019, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69  
Тел. 8 (910) 301–76–32, [prorector4@orelsau.ru](mailto:prorector4@orelsau.ru)

Н.А. Березина



9.11.2021 г.

