

ОТЗЫВ

научного руководителя, доктора технических наук, профессора Помозовой Валентины Александровны на соискателя ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.15 - технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Степакову Наталью Николаевну

Степакова Наталья Николаевна в период с 2014 по 2018 г. прошла обучение в аспирантуре при ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» по направлению подготовки 19.06.01. – Промышленная экология и биотехнологии с присвоением квалификации «Исследователь. Преподаватель-исследователь». За время обучения в аспирантуре Степакова Н.Н. показала себя как ответственный, организованный и целеустремленный специалист.

Представленная Степаковой Н.Н. диссертационная работа на тему «Разработка технологии и формирование качества сокосодержащих напитков на основе растительного сырья Дальнего Востока» посвящена разработке технологии функциональных сокосодержащих напитков на основе использования растительного и лекарственно-технического сырья Дальневосточного региона. Тема исследования является актуальной и имеет научный интерес, поскольку разработка новых видов функциональных продуктов, в том числе, напитков это один из способов компенсации нехватки в организме современного человека многих питательных и биологически активных веществ, вызванной отсутствием полноценного и сбалансированного питания, характерного для многих категорий населения нашей страны.

В работе представлен анализ рынка безалкогольных напитков, оценка конъюнктуры регионального потребительского рынка безалкогольной продукции, а также результаты исследования предпочтений потребителей, определяющие целесообразность разработки сокосодержащих напитков на основе растительного сырья, произрастающего на Дальнем Востоке. Проведен комплексный товароведный анализ дикорастущего ягодного (свежего и замороженного), культивируемого овощного и лекарственно-технического сырья, показана целесообразность его использования для производства функциональных сокосодержащих напитков. На основе результатов проведенных исследований установлены режимы и параметры, повышающие эффективность сокоотдачи, которые положены в основу разработки технологии и рецептур получения функциональных сокосодержащих напитков. Проведена товароведная оценка новых видов сокосодержащих напитков, разработана и утверждена техническая документация для промышленного освоения разработанных напитков.

В работе применен научно обоснованный подход к проектированию функциональных сокосодержащих напитков с добавлением соков из плодово-ягодного и овощного сырья, водных вытяжек из дикорастущего

сырья, в основу которого положено целенаправленное биотехнологическое воздействие на сырьевой состав.

Выполненное соискателем исследование имеет высокую практическую значимость. Разработанная технология и рецептуры новых видов сокосодержащих напитков прошли производственную апробацию на базе многофункционального предприятия ИП «Карслян А.А.», результаты испытаний подтверждены актом внедрения. Разработан и утвержден комплект технической документации на новые виды сокосодержащих напитков: Технические условия ТУ 10.32.22-027-0199367590-2016 "Сокосодержащие напитки. Технические условия", Технологическая инструкция по производству сокосодержащих напитков к ТУ 10.32.22-027-0199367590-2016. Получен патент №2685944 РФ от 23.04.2019 «Способ получения сокосодержащего напитка функционального назначения»

Основные научные выводы, полученные в ходе диссертационного исследования, представлены и обсуждены на различных международных, всероссийских научных и научно-практических конференциях. По материалам диссертационного исследования опубликовано 22 работы, в т. ч. 5 статей в журналах, включенных в перечень рецензируемых научных изданий ВАК Минобрнауки России; 3 статьи в сборниках, индексируемых в базах «Scopus» и «Web of Science — CPCI».

В целом, представленная диссертационная работа на тему «Разработка технологии и формирование качества сокосодержащих напитков на основе растительного сырья Дальнего Востока» является законченной и выполненной на высоком научном и методическом уровне, имеет научную новизну и практическую значимость, соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Степакова Наталья Николаевна, может претендовать на присуждение ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Научный руководитель
доктор технических наук
по специальности 05.18.07, профессор,
ведущий научный сотрудник
Научно-образовательного центра
«Технология инновационного развития»
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»

Помозова Валентина
Александровна

«18» декабря 2020 г.



Будущее *Будущее* В. А. *уточню*
Воз. *меч.* *Кедровская О. В.*