



Федеральное государственное  
бюджетное учреждение науки  
**Институт проблем химико-  
энергетических технологий  
Сибирского отделения  
Российской академии наук  
(ИПХЭТ СО РАН)**

659322, г. Бийск Алтайского края, ул. Социалистическая 1  
т. (3854) 305-955, ф. 303-043, 301-725, e-mail: admin@ipcet.ru  
ОКПО 10018691, ОГРН 1022200571051, ИНН 2204008820,  
КПП 220401001

Исх. № 15365-208-2171 от 17.11.2016

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

[Отзыв на автореферат диссертации]

Ученому секретарю  
Диссертационного совета Д 212.287.02 при  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный  
экономический университет»,  
канд. техн. наук  
**О.В. Феофилактовой**

Ул. 8 Марта/Народной воли, 62/45,  
г. Екатеринбург, 620144

### **О Т З Ы В**

на автореферат диссертации Горемыкиной Натальи Владимировны  
«Обоснование технологии и метода идентификации облепихового масла и  
товароведная оценка продуктов на его основе»,  
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

Диссертационная работа Горемыкиной Н.В. посвящена разработке и апробации технологии, метода идентификации концентрата облепихового масла и товароведной оценке продуктов на его основе. Актуальность выбранной диссертантом темы связана с высоким значением продуктов из отечественного сырья (ягоды облепихи) в реализации государственной политики РФ в области здорового питания и отсутствия научно-практического обоснования введения триглицеридов в продукты функциональной направленности.

Научная новизна представленной Горемыкиной Н.В. работы заключается в разработке и апробировании экспресс-методики определения состава триглицеридов в концентрате облепихового масла методом высокотемпературной ГЖХ; установлении зависимости состава концентрата от технологии его выделения и состава исходного сырья (кожуры, мякоти, семян ягоды, листьев облепихи); предложении усовершенствованной технологии производства концентрата, обеспечивающей получение продукта с увеличенным сроком годности без введения консервантов; научном обосновании рецептур и технологии производства драже –



витаминизированного «Виталайф «Облепишка» и мягкого в капсулах «Облепиховое масло».

Практическая значимость заключается в том, что полученная автором диссертационной работы информация о составе триглицеридов концентрата облепихового масла включена в качестве дополнительного показателя в нормативные документы изготовления целевой продукции ЗАО «Алтайвитамины» (г. Бийск).

Достоверность представленных результатов не вызывает сомнений.

Перечень приведенных в автореферате 6 статей, опубликованных в ведущих рецензируемых научных журналах, утвержденных Минобрнауки Российской Федерации, достаточно полно отражает представленную к защите диссертационную работу.

По содержанию автореферата имеются вопросы и замечания:

- неверно указаны инициалы специалиста по идентификации пищевых масел д.х.н. Рудакова Олега Борисовича (стр. 4).

- На стр. 7 (рис. 1) в общей схеме эксперимента отражены проблемы только экстракционной технологии получения концентрата облепихового масла, в то время как в тексте автореферата приведены результаты исследования образцов концентрата, полученных ферментативным гидролизом и центрифугированием. Почему?

- Какова динамика изменения именно перекисного числа, а не кислотного числа в приведенных образцах в течение указанного срока хранения, поскольку по словам автора, «изначально высокая кислотность ягоды инициирует процессы окисления в масле» (стр. 12-13)?

- Допущена ошибка в обозначении размерности содержания витамина С на рис. 5 (стр. 15).

- Некорректно представлены результаты исследования содержания каротиноидов (в мг%) и глицеридов (в %) на одном рисунке 6 без дополнительной информации (стр. 16).

- Считаю, что в выводах (пп. 2 и 3) необходимо было указать, что замена воздуха на азот положительно сказывается на основных показателях концентрата, а именно: кислотном и перекисном числах, а также на содержании каротиноидов (стр. 17-18).

Диссертационная работа Горемыкиной Натальи Владимировны является законченным научно-техническим исследованием, выполнена на высоком уровне, имеет существенное научное значение и практическую значимость. Содержание диссертации соответствует специальности 05.18.15



– Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

В связи с вышеизложенным считаю, что по актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа Горемыкиной Н.В. удовлетворяет всем требованиям, предъявляемым к кандидатской диссертации п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» от 24 сентября 2013 года № 842, а её автор Горемыкина Наталья Владимировна 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.

17 ноября 2016 г.

Заведующая лабораторией биоконверсии,  
канд. хим. наук, доцент

Будаева Вера Владимировна

Будаева Вера Владимировна – кандидат химических наук по специальности 03.02.08 – экология (химия, химические науки (год присуждения 2005); доцент по специальности 03.01.06 – биотехнология (в том числе бионанотехнология) (год присуждения 2009).

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки  
Институт проблем химико-энергетических технологий  
Сибирского отделения Российской академии наук  
659322, г. Бийск, ул. Социалистическая, 1  
Тел.: (3854) 30-59-85  
E-mail: budaeva@ipcet.ru

Подпись Будаевой В.В. заверяю.

Ученый секретарь ИПХЭТ СО РАН,  
канд. техн. наук



С.С. Титов