

## ОТЗЫВ

на автореферат

*Горемыкиной Натальи Владимировны*

### **«Обоснование технологии и метода идентификации облепихового масла и товароведная оценка продуктов на его основе»**

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

Фрукты являются одними из самых популярных растительных продуктов. Их любят и взрослые и дети. Свежие и в виде полуфабрикатов они успешно используются в рецептуре кондитерских, хлебобулочных, молочных, мясных продуктов, являются основой для приготовления соков, нектаров, сокосодержащих напитков, применяются в виде железированных фруктов как декоративные элементы для отделки тортов, пирожных, мороженого, печенья, десертов.

Столь широкую популярность фруктов можно объяснить следующими факторами:

- 1) огромным разнообразием видов;
- 2) различными вкусами: сладкий, кислый, сладко-кислый, терпкий, вяжущий и т.д.;
- 3) широкой сырьевой базой. Различные виды фруктов выращивают на территории всей Российской Федерации;
- 4) уникальным химическим составом. Фрукты содержат не только углеводы, органические кислоты, витамины, микроэлементы, но и полифенолы, антоцианы, флавоноиды, оказывающие полезное действие на организм человека;
- 5) реклама в средствах массовой информации обеспечила фруктам «отличную» репутацию.

Несмотря на огромный интерес к фруктам, облепиха, имеющая уникальный химический состав, нашла свое применение в основном в медицинской практике, тогда как работы по использованию облепихи в пищевой промышленности единичны. Поэтому актуальность работы автора по разработке новых продуктов с использованием облепихового масла несомненна.

Научная новизна работы связана с отработкой метода определения состава триглицеридов, технологий выделения концентрата облепихового масла с увеличенным сроком годности.

Практическая ценность работы обусловлена разработанной технической документацией на облепиховое масло и драже на его основе.

Среди крайне интересных моментов работы хотелось бы отметить:

- 1) использование метода ДСК для оценки качественного состава облепихового масла;

