

**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 желированных 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 массой 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;

2) сравнительные исследования содержания триглицеридов в образцах облепихового масла, полученного по разным технологиям (см. стр. 9-10 автореферата);

3) широкое представление результатов работы в научной литературе.

Однако при изучении автореферата работы к автору возникает ряд вопросов:

1) как зависит содержание триглицеридов и жирных кислот в облепиховом масле разных сортов облепихи? Возможно ли распространение выводов автора на облепиху из других регионов?

2) почему автор в качестве показателей окисления облепихового масла взял только кислотное и перекисные числа и не использует аницидиновое число как важнейший показатель вторичного окисления?

3) как изменения в технологии производства облепихового масла, предложенные автором, скажутся на показателях его стоимости?

В целом работа Горемыкиной Натальи Владимировны является актуальной, вызывает живейший научный интерес, имеет большую практическую значимость, написана хорошим языком, легко читается, замечания по работе не носят принципиального характера, сам автореферат соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к авторефератам, а сам автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Д.х.н. (02.00.03),  
профессор (05.18.01),  
зав. кафедрой  
«Технологии и организации  
общественного питания»

*Макарова Н.В.*

Макарова Надежда  
Викторовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
"Самарский государственный технический университет"  
443100, Самара  
ул. Молодогвардейская, 244 (главный корпус)  
Контактный телефон (8462) 3322069  
E-mail MakarovaNV1969@yandex.ru

Подпись Макаровой Н.В. заверяю  
Ученый секретарь СамГТУ

*03.11.2016г.*



Малиновская Ю.А.