

## Отзыв

на автореферат Горемыкиной Натальи Владимировны на тему: «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.

Автором разработан экспресс-метод ГЖХ для определения состава триглицеридов в концентрате облепихового масла. Определены условия хроматографирования: температура инжектора 370<sup>0</sup>С, скорость потока по колонке 0,75 см<sup>3</sup>/мин, колонка капиллярная SE-30 «Витохром-М», длина 15 м, внутренний диаметр 0,3 мм, детектор пламенно-ионизационный, температура детектора 380<sup>0</sup>С, поток воздуха 400 см<sup>3</sup>/мин, поток водорода 40 см<sup>3</sup>/мин, поток газа носителя 30 см<sup>3</sup>/ мин, газ- носитель – гелий.

Разработана технология производства облепихового масла концентрата с использованием азота на стадии удаления экстрагента. Определены параметры технологического процесса: температура концентрата облепихового масла от 40 до 45<sup>0</sup>С; скорость подачи азота 1,7 дм<sup>3</sup>/мин; объем концентрата облепихового масла 40 дм<sup>3</sup>; время операции - 1,5 ч. Установлено, что замена воздуха на азот способствует увеличению срока хранения концентрата облепихового масла с 12 мес. до 18 мес.

Разработаны рецептуры и технология драже витаминизированное «Виталайф» «Облепишка» и драже мягкое в капсулах «Облепиховое масло». Дана товароведная характеристика новых кондитерских изделий, определены регламентируемые значения показателей качества, условия и срок хранения - 12 мес.

Разработана нормативно-техническая документация на производство облепихового масла концентрата «Экстра» с улучшенными качественными характеристиками (ТУ, ТИ) и драже витаминизированное «Виталайф «Облепишка» и драже мягкое в капсулах «Облепиховое масло». Проведена промышленная апробация и внедрение в производство разработанной продукции на базе предприятия ЗАО «Алтайвитамины».

Основные материалы исследований доложены на научно-практических конференциях. По теме диссертации опубликовано 6 научных работ в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ.

Учитывая новизну, актуальность и практическую значимость представленной работы, считаем, что диссертационная работа Горемыкиной Натальи Владимировны на тему: «Обоснование технологии и метода идентификации облепихового масла и товароведная оценка продуктов на его основе», отвечает требованиям п.9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», а автор 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.

Доктор сельскохозяйственных наук, доцент,  
профессор кафедры химии и экспертизы продовольственных товаров  
ФГБОУ ВО «Курганская государственная  
сельскохозяйственная академия имени Т.С.Мальцева»

27 октября 2016 г

Азаубаева Гульнара Сабиржановна,  
г. Курган, 5 микрорайон, д. 11, кв. 149

сот.тел +79128337276; d220.039.01@mail.ru

ФГБОУ ВО «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С.Мальцева», профессор кафедры химии и экспертизы продовольственных товаров.

Г.С. Азаубаева

