

ОТЗЫВ

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

Работа, Натальи Владимировны Горемыкиной, посвящена оценке качества концентрата облепихового масла, которое, как известно, используется в качестве лекарственного препарата. Важно отметить, что в процессе переработки плодов облепихи на масло происходит разрушение триглицеридов. Кроме того большая часть плодовой мякоти и сок идут в отходы, не используются в качестве продуктов питания. Потому, разработка технологии обеспечивающей полную сохранность триглицеридов, при условии получения продуктов питания с концентратом облепихового масла, удлинённого срока его хранения делает данную научную работу актуальной.

Значимость работы представлена и тем, что Натальей Владимировной разработаны технологические условия на концентрат облепихового масла с учетом разной технологии его получения, а так же на витаминизированное драже и драже мягкое в капсулах.

Ценными являются наблюдения по качеству облепихового масла, изготовленного разными производителями. Однако автором работы не указано, какие сорта были использованы производителями масла. Потому как, по биохимическому составу плоды различных сортов отличаются.

Судя по данным, приведенным в таблице 3 автореферата, листья содержат достаточно много триглицеридов и жирных кислот, и, вероятно, других полезных веществ, выявление которых немало важно. Потому как, такие исследования послужили бы для ускорения селекционного процесса с целью создания дополнительных источников лекарственного сырья.

Для использования в практической селекции не хватает данных по корреляции биохимического состава плодов и листьев, коры, почек. Наблюдения на сортовом материале ускорили бы селекцию на биохимический состав не только женских растений, но и мужских исходных родительских форм. Мужские экземпляры при закладке специальных сырьевых насаждений могли бы служить источником экологически чистого сырья.

Судя по содержанию представленного автореферата, а так же списку опубликованных работ, указанная в работе цель и соответствующие задачи выполнены.

Содержание и выводы работы соответствуют теме исследований и поставленным задачам. Это скорее не замечания, а пожелания, что не убавляет общей значимости данной работы.

Автореферат позволяет считать, что диссертационная работа соответствует требованиям ВАК, а Наталья Владимировна Горемыкина, 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.

ВРИО директора ФГБНУ «НИИСС»
кандидат сельскохозяйственных наук



Юрий Анатольевич Зубарев

Главный научный сотрудник лаборатории
селекции и генетики облепихи ФГБНУ «НИИСС»
Доктор сельскохозяйственных наук

Елизавета Ивановна Пантелеева

Пантелеева

19 октября 2016 года

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Научно-исследовательский институт садоводства Сибири им. М.А. Лисавенко»
656045, г. Барнаул, Змеиногорский тракт 49, телефон: 68-49-68,
e-mail: niilisavenko@hotbox.ru