

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 оригинальный экспресс-метод ГЖХ для определения состава триглицеридов в концентрате облепихового масла. Разработанный метод применим и к анализу других жиров растительного и животного происхождения, что несомненно представляет научную новизну работы. Для проведения этого анализа необходимы следующие условия хроматографирования: температура инжектора 370°C, скорость потока по колонке 0,75 см³/мин, колонка капиллярная SE-30 «Витохром-М», длина 15 м, внутренний диаметр 0,3 мм, детектор пламенно-ионизационный, температура детектора 380°C, поток воздуха 400 см³/мин, поток водорода 40 см³/мин, поток газа носителя 30 см³/мин, газ-носитель - гелий.

Разработанный метод имеет огромную практическую значимость, позволяя правильно подобрать технологию производства, обеспечивающую требуемое качество облепихового масла, выпускаемого предприятием, что способствует увеличению срока хранения концентрата облепихового масла с 12 до 18 месяцев.

Разработаны НТД, рецептуры и технология драже витаминизированного «Виталайф» «Облепишка» и драже мягкого в капсулах «Облепиховое масло» содержащем облепиховое масло с увеличенным сроком хранения - 12 мес.

Проведена промышленная апробация и внедрение в производство разработанной продукции на базе предприятия ЗАО «Алтайвитамины».

Основные материалы исследований доложены на всероссийских и международных конференциях. По теме диссертации опубликовано 6 научных работ в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ, а также в химико-фармацевтическом журнале, что свидетельствует о научной значимости работы.

Имеется вопрос – какие ограничения имеются для разработанной методики прямого определения триглицеридов?

Учитывая новизну, актуальность и практическую значимость представленной работы, считаю, 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 технических наук, профессор,
декан ФДПО ФГБОУ ВПО «Кемеровский
технологический институт пищевой
промышленности (университет)»,
почётный работник высшего образования



А.М.Попов

Специальность:

05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»

05.18.04. «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

650050 г. Кемерово, бульвар Строителей, 47
Popov4116@yandex.ru , тел. 89039429357

