

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации Горемыкиной Натальи Владимировны на тему: «Обоснование технологии и метода идентификации облепихового масла и товароведная оценка продуктов на его основе», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

К приоритетным направлениям развития пищевой промышленности относится создание функциональных продуктов питания, в том числе на основе биологически активных веществ. В этой связи тема диссертационной работы Горемыкиной Н. В. является актуальной.

В работе предложены методы определения аутентичности облепихового масла – дифференциальная сканирующая калориметрия и высокотемпературная газожидкостная хроматография. Теоретическая значимость работы состоит в обосновании использования нового экспресс-метода определения триглицеридов в концентрате облепихового масла. Изучен состав триглицеридов и соответствующих жирных кислот в облепиховом масле, полученном из различных частей растения. С теоретической и практической точек зрения ценным является предложение усовершенствования технологии экстракционного получения облепихового масла путем замены воздуха азотом для удаления растворителя. Это позволило снизить кислотное и перекисное числа масла, сохранить каротиноиды и повысить стойкость масла при хранении.

Практическая значимость исследования состоит в разработке технологии сахаристых кондитерских изделий – драже витаминизированного и драже мягкого в капсулах на основе концентрата облепихового масла. Разработана нормативно-техническая документация на полученные продукты. Проведена промышленная апробация технологий на базе ЗАО «Алтайвитамины».

Автором опубликовано 6 работ в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.


По автореферату диссертационной работы имеются следующие замечания.

1. Вызывает сомнение, что глицеридный состав облепихового и подсолнечного масел представлен только простыми глицеридами (рисунок 3). При обсуждении этих результатов не указано, из каких частей растения получено облепиховое масло.
2. Получение масла ферментативным гидролизом – не совсем удачное выражение.
3. Не понятна причина разницы в содержании трипальмитина при барботировании воздухом и азотом (таблица 4).
4. Не учтена статистическая обработка результатов (таблица 4).

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа по объему выполненных исследований, актуальности, новизне, публикациям, теоретическому и

практическому значению отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Горемыкина Наталья Владимировна заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов),
профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Федерального государственного учреждения высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

 Шеламова
Светлана
Алексеевна

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 8-(473)-253-77-26;
pz@technology.vsau.ru.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства),
проректор по учебной работе, зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров Федерального государственного учреждения высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

 Дерканосова
Наталья
Митрофановна

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 8-(473)-253-86-51; main@vsau.ru.

7 ноября 2016 г.

