

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Кадрицкой Елены Александровны
«Разработка технологии меланина из лузги гречихи и его использование
в составе кондитерской глазури», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности**

4.3.3. Пищевые системы

Лузга гречихи посевной представляет собой хороший и недорогой источник группы растительных полифенолов, а именно, меланинов, которые не только придают окраску продукции, но и обладают хорошей биосовместимостью, биостабильностью и другими полезными свойствами. Поэтому исследования в области разработки эффективных способов извлечения данного полимера природного происхождения являются актуальными.

Соискателем осуществлены исследования основных параметров, влияющих на выход меланина из лузги гречихи посевной, дана оценка технологических и функциональных свойств нового пищевого ингредиента, предложен метод, позволяющий исследовать и прогнозировать интенсивность окраски кондитерских глазурей.

Научная новизна диссертационной работы не вызывает сомнений, подтверждается патентом РФ и публикациями в периодических журналах, в том числе рекомендованных ВАК и в издании, индексируемом в международной базе Scopus.

Практическая значимость работы подтверждается результатами апробации в условиях производства технологии и рецептур какао-содержащей кондитерской глазури с заменой какао-порошка меланином и мелкоштучных кондитерских изделий с ее использованием на предприятиях Свердловской области, а также разработанной технической документацией (ТУ и ТИ) на данную продукцию. Результаты теоретических и практических исследований используются в учебном процессе для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» в ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

Публикации автора, регистрация объекта интеллектуальной собственности и апробация проведенных исследований свидетельствуют о личном вкладе автора.

Степень обоснованности и достоверность научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертационной работе, не вызывают сомнений, однако по автореферату имеется замечание, не снижающее достоинств работы в целом – из данных автореферата не понятно, какой срок годности у разработанной соискателем продукции (пищевого ингредиента меланина и глазури кондитерской какао-содержащей), на основании каких испытаний он определен.

Диссертационная работа «Разработка технологии меланина из лузги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури» соответствует требованиям п. п. 9–14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней»,

утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года № 842 (ред. от 26 января 2023 года), а ее автор – Кадрицкая Елена Александровна – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Главный научный сотрудник отдела пищевых систем и биотехнологий, д.т.н., профессор
Голуб Ольга Валентиновна
09.10.2023 г



10.10.23

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агrobiотехнологий Российской академии наук
630501, Новосибирская область, Новосибирский район, р.п. Краснообск, ул. Центральная, 2б
Тел.: +7(383) 348-14-40
e-mail: office@sfscs.ru

Подпись заверяю, заместитель директора по научно-технической работе, кандидат химических наук



Захаренко Александр Михайлович