

## Отзыв

на автореферат диссертации **Кадрицкой Елены Александровны** «Разработка технологии меланина из лужги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности **4.3.3. - Пищевые системы**

Одним из приоритетных направлений государственной стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2030 г. в области совершенствования пищевых производств является максимальное использование исходного сырья и вовлечение вторичных материальных ресурсов в производственный цикл, в частности получение пищевого ингредиента меланина из лужги гречихи с заданным составом, что подтверждается целью и задачами данной работы.

Научная новизна заключается в выделении пищевого ингредиента меланина из лужги гречихи посевной с экстрагированием, а так же в исследовании комплекса технологических свойств выделенного из лужги гречихи посевной пищевого ингредиента меланина. Впервые научно обоснован и апробирован метод исследования комплекса оптических характеристик темноокрашенных порошкообразных пищевых ингредиентов, позволяющий исследовать и прогнозировать интенсивность цвета кондитерских глазурей.

Работа выполнена на высоком методическом уровне и имеет несомненную теоретическую и практическую значимость. Заключение отвечает на вопросы, поставленные автором при определении цели и задачи исследования.

Апробация работы подтверждается докладами на конференциях различных уровней и публикаций 21 работа. Практическая значимость подтверждается разработкой патента РФ.

По работе имеются следующие замечания:

1. На рисунке 2 - Блок схема получения меланина из лужги гречихи посевной, не указано, до какой дисперсности измельчалась лужга гречихи, а так же не указана температура, при которой производили сушку меланина.

2. Не понятно, почему в таблице 7 – Физико-химические показатели свойств образцов автор ссылается на ГОСТ Р 53897-2010 Глазурь. Общие технические условия и приводит такие показатели как: Перекисное число, ммоль/кг, Плотность, кг/м<sup>3</sup>, эти требования не приведены в ГОСТ Р 53897-2010.

В целом, диссертационная работа выполнена на требуемом научно-методическом уровне, представляет законченный научный труд, тема диссертации является актуальной, исследования имеют определенную практическую значимость для предприятий пищевой промышленности.

Диссертационная работа отвечает требованиям п. 9 Постановления Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. N 842 "О порядке присуждения ученых степеней" (с дополнениями и изменениями в редакции постановлений Российской Федерации №335 от 21.04.2016г.), а ее автор *Кадрицкая Елена Александровна* заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. - Пищевые системы

Кандидат технических наук,  
доцент кафедры технологии хлебопекарного,  
кондитерского и макаронного производств  
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный  
аграрный университет»

Почтовый адрес: 660049, г.Красноярск, пр.Мира 90.

E-mail: [nadusha\\_01@mail.ru](mailto:nadusha_01@mail.ru)

Н.А. Гречишникова

26.06.2023

