

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы

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

В современных экономических условиях остро встает вопрос продовольственной независимости Российской Федерации за счет снижения технологической и продуктовой импортозависимости. Комплексная переработка растительных ресурсов с получением новых ингредиентов для пищевой промышленности является актуальной задачей в рамках совершенствования существующих технологий пищевых продуктов.

В связи с этим, диссертационная работа Кадрицкой Е.А., посвященная получению пищевого ингредиента меланина из вторичных растительных ресурсов – лужги гречихи посевной - и его использованию в технологии кондитерских изделий является актуальной и имеет приоритетный характер.

Цель диссертационной работы соответствуют теме исследования. Постановка задач, их разработка и обобщение полученных результатов свидетельствуют о высоком научном уровне соискателя.

При решении поставленных задач применялись общепринятые и специальные методы исследования: анализ и синтез, обобщение, наблюдения и регистрации, органолептические, физико-химические, биологические и т.д.

Степень достоверности результатов подтверждена теоретическими и экспериментальными исследованиями, выполненными с использованием современных и общепринятых методов.

Научная новизна и теоретическая и практическая значимость диссертационной работы несомненны, полученные автором новые научные результаты раскрывают многие ключевые аспекты технологических и функциональных свойств меланина из лужги гречихи посевной.

Особое значение имеет разработанная автором технология выделения меланина из лужги гречихи посевной, что подтверждается патентом на изобретение.

Положительной оценки заслуживают полученные в эксперименте доказательства безопасности выделенных образцов меланина, а также доказанная светостойкость образцов меланина в сравнении с образцами како-порошка.

Настоящая работа представляет собой целостное научно-практическое исследование, которое отличает тщательность и корректность использования полученных материалов при разработке выводов и положений, выносимых на защиту. Сделанные диссертантом выводы логичны и адекватны поставленным задачам.

Достоверность результатов диссертационной работы подтверждается современными общепринятыми и специальными методами исследования.

При ознакомлении с авторефератом возникли следующие вопросы:

1. При измельчении лузги гречихи посевной при получении меланина каков размер частиц лузги? (Рисунок 2, стр. 10)

2. Согласно ГОСТ 24901-2014 нормируются не только показатели щелочности, намокаемости и массовой доли влаги, но и массовая доля жира, массовая доля общего сахара и др. Определяли ли другие физико-химические показатели согласно ГОСТ 24901-2014?

Материалы диссертации автора отражены в достаточном числе публикаций в рецензируемых научных изданиях, представлены на конференциях и форумах, включая международные.

Диссертационная работа выполнена на высоком научном уровне, соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям (п.п. 9 и 10 Положения о присуждении ученых степеней), а ее автор, **Кадрицкая Елена Александровна**, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет»

Почтовый адрес: 690922, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10

Тел. раб. 8(423) 265-24-24 доб. 1007, E-mail: lyah.va@dvvfu.ru

Кандидат технических наук, специальность
05.18.15

Декан Факультета агропищевых биотехнологий
и пищевой инженерии Передовой инженерной
школы «Институт биотехнологий,
биоинженерии и пищевых систем»

Лях Владимир Алексеевич

