

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Рожнова Евгения Дмитриевича
**«Научно-практические основы технологий напитков из
обленихи крушиновидной *Hippophae rhamnoides* L. повышенной
стабильности»**, представленную на соискание ученой степени
доктора технических наук по специальности 05.18.07 –
Биотехнология пищевых продуктов и биологических
активных веществ

Разработка современных технологий производства напитков, в том числе напитков брожения, из новых и мало используемых сырьевых ресурсов представляет актуальную задачу развития отрасли. Использование для этой цели обленихи крушиновидной, богатой витаминами, антиоксидантами, веществами фенольной природы, жирными кислотами и др. в настоящий момент ограничено в связи с отсутствием научно обоснованных технологий ее переработки. Таким образом, диссертационное исследование является актуальным, поскольку направлено на научное обоснование и практическую реализацию технологических решений по производству напитков из обленихи стабильного качества при хранении.

Цели и задачи, представленные в автореферате сформулированы на высоком научном уровне, выводы являются обоснованными и соответствуют содержанию выполненных исследований.

Научная новизна исследования Рожнова Е.Д. несомненна и заключается в научном обосновании технологий переработки плодов обленихи крушиновидной в стабильные при хранении напитки различных видов с применением биотехнологических методов.

Значительная часть выполненных исследований направлена на установление механизмов окислительного потемнения напитков из обленихи, выяснение причин и факторов, способствующих развитию потемнения, а также практическую реализацию подходов к предотвращению данного процесса и устранения его последствий.

Достоверность полученных результатов не вызывает сомнений, поскольку они получены с использованием большого объема экспериментальных исследований, осуществленных с применением современного оборудования и методов исследований,

К практической значимости диссертационного исследования необходимо отнести разработку технической документации и апробацию в условиях действующих производств 6 новых технологий напитков на основе

обленихи. Новизна технических решений подтверждена тремя патентами РФ и пятью свидетельствами о регистрации программ ЭВМ.

Материалы диссертации имеют широкую апробацию: диссертантом опубликовано 56 работ по тематике исследования, в том числе одна монография; 9 статей в изданиях Scopus и WoS; 20 статей в изданиях, включенных в перечень рецензируемых научных изданий ВАК РФ.

Замечаний по содержанию автореферата нет.

Считаю, что диссертация Рожнова Е.Д. представляет собой законченное, самостоятельное научное исследование, соответствует необходимым критериям, предъявляемым к диссертационным работам на соискание ученой степени доктора наук, соответствует пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор, Рожнов Евгений Дмитриевич, *заслуживает* присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Сведения об авторе отзыва:

Кобелев Константин Викторович,
119021, г. Москва, ул. Росолимо дом 7,
Тел.: 8 (499) 255-27-39,
E-mail: k.kobelev55@mail.ru,
ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой
Промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН,
доктор технических наук по специальности 05.18.01.

Врио. Директора

К.В.Кобелев

08 ноября 2021 года.

Подпись Кобелева К.В. заверяю:

Подпись  ЗАВЕРЯЮ

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛОМ КАДРОВ



