

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Рожнова Евгения Дмитриевича на тему «*Научно-практические основы технологий напитков из облепихи крушиновидной Hippophae Rhamnoides L. повышенной стабильности*», представленной к защите на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ

Облепиха крушиновидная характеризуется стабильно высоким плодоношением в условиях Сибири, что обусловило круглогодичную переработку ее плодов, содержащих широкий спектр биологически активных веществ, предприятиями пищевой и фармацевтической промышленности в трех основных направлениях: получение масла и масляных экстрактов; получение сока прямым отжимом; получение сухих и густых экстрактов. В связи с тем, что плоды облепихи крушиновидной являются перспективным сырьем для производства широкого перечня безалкогольных и слабоалкогольных напитков при отсутствии научно обоснованных режимов и технологий их получения, диссертационная работа Рожнова Е.Д., посвященная научно-практическому обоснованию, разработке и реализации биотехнологических решений производства напитков из плодов *Hippophae rhamnoides L.*, обеспечивающих стабильное качество готовой продукции при хранении, является весьма актуальной.

Диссертационная работа обладает несомненной научной новизной в рамках п. 3, 5, 6, 11, 12 и 15 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.07 и имеет практическую значимость, что подтверждено результатами теоретических исследований и экспериментальными данными, изложенными в автореферате.

Практическая значимость настоящей работы подтверждается разработкой ряда технологических решений не только получения напитков из облепихи повышенной стабильности и их надлежащим документальным оформлением – технические условия на напитки из облепихи и технологические инструкции по их производству, программы для ЭВМ, позволяющие осуществлять расчет состава облепихового суслу на основании физико-химических характеристик плодов и сока, оценивать бродительную активность сухих винных дрожжей и т.д. на предприятиях отрасли, но и контроля их качества – методика определения 5-гидроксиметилфурфуrolа при производстве напитков из облепихи с высокими метрологическими характеристиками, что обуславливает возможность внедрения в лабораториях производственных предприятий отрасли.

Результаты, полученные в ходе проведения диссертационных исследований, рекомендуются к внедрению на профильных предприятиях пищевой промышленности.

Исследования проведены на высоком научном уровне, с использованием современных методов анализа. Полученные результаты имеют достаточное обоснование, что подтверждается большим объемом экспериментальных исследований и надлежащей статистической обработкой полученных результатов.

По результатам исследований, изложенных в диссертационной работе, опубликованы 56 печатных работ, в том числе: 1 монография, 9 статей в изданиях, индексируемых в базах Scopus и Web of Science, 20 статей в журналах, рекомендованных для опубликования основных результатов исследований ВАК Минобрнауки РФ, ряд статей в материалах конференций и сборниках научных

трудов, 3 патента РФ на изобретения, 5 свидетельств о регистрации программ ЭВМ.

Выводы, приведенные в автореферате диссертационной работы Рожнова Е.Д., соответствуют полученным результатам и в достаточной степени аргументированы автором.

В качестве замечаний по автореферату можно отметить следующее:

1. На с. 13 и 14 автореферата речь идет о значительной вариабельности содержания полифенольных веществ и процианидинов (рис. 3). Чем можно объяснить данный факт? Не совсем понятно какой метод математической обработки использован автором.

2. Чем обусловлен выбор ферментных препаратов пектолитического действия семейств Lallzyme (с. 15) и Rapidase (с. 19)?

3. Из автореферата не совсем понятна экономическая целесообразность использования поливинилполипирролидона.

Представленные замечания не снижают ценности диссертационного исследования.

Считаю, что рассматриваемая диссертационная работа Рожнова Евгения Дмитриевича на тему «Научно-практические основы технологий напитков из облепихи крушиновидной *Hippophae Rhamnoides* L. повышенной стабильности» выполнена на достаточно высоком научно-методическом уровне и соответствует требованиям пунктов 9–14 «Положение о порядке присуждения научных степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (в актуальной редакции), а её автор Рожнов Евгений Дмитриевич заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Доктор технических наук (специальность 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ), профессор, профессор Департамента пищевых наук и технологий Института наук о жизни и биомедицины ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»,

690922, Приморский край, г. Владивосток
п. Аякс, д.10, <https://www.dvfu.ru/about/>
Тел: 8 (423) 265 24 29
e-mail: prikhodko.yuv@dvfu.ru



Ю.В. Приходько

