

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Рожнова Евгения Дмитриевича

«Научно-практические основы технологий напитков из облепихи крушиновидной *HIPPOPHAE RHAMNOIDES L.* повышенной стабильности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 — Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

В связи с возрастающими требованиями к качеству продукции и их биологической ценности большое значение приобретают продукты питания нового поколения, полученные с использованием традиционного сырья. Представленные исследования Рожнова Е.Д. по разработке биотехнологических способов получения напитков из плодов облепихи крушиновидной представляют актуальность.

Диссертантом научно обосновано получение продукции из плодов *Hippophae rhamnoides* повышенной стабильности и пищевой ценности. Доказана целесообразность использования ферментных препаратов пектолитического действия, снижающих производственные затраты на осветление облепихового сока и применения симбиотических культур *Oryzomyces indichi* и *Medusomyces gisevi* в технологии безалкогольных ферментированных напитков из плодов облепихи.

Предложены технологические решения, позволяющие устранить участие в потемнение соков и сокосодержащих напитков из облепихи реакционно-способных фенольных веществ малой молекулярной массы. Рожновым Е.Д. разработаны математическая модель для проектирования состава и способ производства безалкогольных напитков из облепихи и тыквы с повышенным содержанием каротиноидов, высокой антиоксидантной активностью и увеличенным сроком хранения. Диссертантом использован адсорбционный метод для повышения стабильности химического состава винодельческой продукции. Новизна технических решений подтверждена патентами РФ: №2495100 «Способ получения облепихового вина», № 2711728 «Способ получения комплекса биофлавоноидов из обезжиренного облепихового шрота», № 2734509 «Состав для производства смузи тыквенно-облепихового».

В связи с этим результаты исследований представляют научную и практическую значимость.

Достоверность полученных диссертантом результатов не вызывает сомнений, так как они базируются на большом объеме экспериментального

материала с использованием современных физико-химических методов анализа. Публикации материалов в печати отражают содержание диссертационной работы. Основные положения и полученные результаты опубликованы в 56 публикациях, в том числе 20 статей рекомендованных ВАК, монографии, 9 публикациях, индексируемых в базе данных Scopus и Web of Science..

В качестве замечаний по содержанию автореферата можно отметить следующее:

- не понятно, по какой причине к теоретической значимости соискатель отнес повышение интереса потребителей к новым напиткам и реализацию на практике переработку плодов в промышленных масштабах

Указанные замечания не имеют принципиального характера, и не снижают ценности представленной работы.

Диссертационная работа Рожнова Евгения Дмитриевича является завершённым научным исследованием. По своим целям и задачам, объёму выполненной работы, актуальности, научной новизне и публикации результатов соответствует требованиям, предъявляемым к диссертационным работам, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Д.т.н., 03.00.23- Биотехнология,
профессор,
заведующая кафедрой технологии
консервирования и пищевой биотехнологии
института пищевых производств

ФГБОУ ВО «Красноярский Государственный

Аграрный Университет»

г. Красноярск, пр. Мира, 90
Тел. 8(391)2473954
vena@kgau.ru

Величко

Величко Надежда Александровна

18.11.2021

