

Отзыв на автореферат диссертации
Степаковой Натальи Николаевны
«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА
СОКОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА», представленной на соискание ученой степени кандидата
технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Распоряжением Правительства РФ № 559-р утверждена «Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ», предусматривающая разработку и внедрение новых технологий, позволяющих расширить ассортимент продуктов нового поколения с заданными качественными характеристиками. Современные тенденции совершенствования ассортимента продукции общественного питания ориентированы на разработку продуктов повышенного качества за счет обогащения биологически активными веществами, содержащимися в растительном сырье.

Диссертационная работа Степаковой Натальи Николаевны посвящена актуальной теме – повышению качества жизни населения через повышение качества питания. Цель диссертационного исследования – разработка технологии, формирование качества и товароведная оценка функциональных сокосодержащих напитков на основе дикорастущего ягодного, культивируемого овощного, лекарственно-технического сырья с учетом потребительских предпочтений населения, проживающего в условиях Амурской области.

Научная новизна диссертационной работы состоит в том, что диссертантом доказана необходимость расширения ассортимента сокосодержащих напитков в г. Благовещенске по результатам анализа торговых предложений и потребительских предпочтений, обоснованы целесообразность использования и рациональное соотношение овощей, ягод, а также лекарственно-технического сырья, произрастающего в Амурской области, в технологии сокосодержащих напитков, обоснованы режимы и параметры, повышающие эффективность сокоотдачи ягодного и овощного сырья путем биокаталитического воздействия, обоснована целесообразность использования лекарственно-технического сырья для придания напиткам функциональной направленности, определены нормируемые показатели качества функциональных сокосодержащих напитков.

Полученные диссертантом результаты могут быть использованы для работ, связанных с расширением ассортимента новых сокосодержащих напитков, предназначенных для функционального питания.

Опубликованность результатов по теме диссертации можно оценить как достаточную, так как результаты освещены в 23 работах, в том числе в 6 статьях в изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, 3 статьях в изданиях, индексируемых в международных базах данных Scopus и Web of Science, результаты работы достаточно полно отражены в печати и обсуждены на научных конференциях различного уровня.

Практическую значимость работы подтверждает разработка способа производства функциональных сокосодержащих напитков, предусматривающие извлечение сока из ягод и овощей и смешивание его с дополнительной добавкой в виде экстрактов из лекарственно-технического сырья; разработка НТД на производство напитков: ТУ 10.32.22-027-0199367590-2016 «Сокосодержащие напитки. Технические условия», ТИ к ТУ 10.32.22-027-0199367590-2016; производственная апробация и внедрение ассортимента напитков на базе ИП Карслян А. А.; получение патента на изобретение № 2685944 «Способ получения сокосодержащего напитка функционального назначения».

Замечания.

1. Стр. 13 автореферата, уравнения 1 и 2. Чем соискатель объясняет противоположность влияния одного и того же фактора (продолжительность экстрагирования) на выход сухих веществ при подстановке в уравнение этого фактора в прямом и возведенном в квадрат виде?

Замечание не снижает ценности научного труда. Результаты работы могут быть рекомендованы к внедрению.

Работа «Разработка технологии и формирование качества сокосодержащих напитков на основе растительного сырья Дальнего Востока» обладает научной новизной, практической значимостью и является завершенной научно-квалификационной работой, направленной на решение проблемы обеспечения населения качественными сокосодержащими напитками на основе регионального растительного сырья (актинидия коломикта, родиола розовая, лист березы, свекла, брусника, голубика и виноград амурский), что позволяет констатировать соответствие диссертации критериям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней»; автор диссертации, **Степакова Наталья Николаевна**, заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Мусина Ольга Николаевна
д-р техн. наук (05.18.15), доцент (05.18.04),
главный научный сотрудник, руководитель «Сибирского
научно-исследовательского института сыроделия»
ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агробиотехнологий»
РФ, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Советской Армии, 66,
тел. 8-3852-564505
sibniis.altai@mail.ru, musinaolga@gmail.com

01.06.2021 г

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю
Начальник отдела кадров ФГБНУ ФАНЦА



В.Н. Апасова