

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации *Степаковой Натальи Николаевны* на тему
*«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*

В настоящее время проблема полноценного и качественного питания является одной из ключевых проблем в социальной политике государства. Вместе с этим меняется отношение потребителей к продуктам питания. При выборе продуктов питания потребители все больше ориентируются не только на хорошие вкусовые характеристики, но и на состав продуктов, его пользу для организма человека. Возрастает число потребителей, для которых натуральность, экологичность, польза продуктов являются основными критериями выбора. Особое место в этой связи представляют разработки новых пищевых продуктов, в том числе напитков, с использованием различных видов растительного сырья, как культивируемого, так и дикорастущего. Вопросам использования различных видов растительного сырья и разработки научно-технологических решений в области производства напитков на основе плодово-ягодного и овощного сырья отражены в работах В. И. Бакайтис, В. Г. Попова, Е. Д. Поляковой и многих других отечественных авторов. Широкие перспективы имеют разработки многокомпонентных напитков с использованием не только плодово-ягодного и овощного сырья, но и с добавлением экстрактов лекарственных трав и растений.

Целью работы соискателя Степаковой Н. Н. являлись разработка технологии и формирование качества функциональных сокосодержащих напитков на основе регионального растительного сырья путем использования соков из ягодного и овощного сырья и смешивание их с водными экстрактами лекарственно-технического сырья.

В автореферате представлены все основные этапы исследования и полученные результаты. Разработка технологии и рецептур новых видов сокосодержащих напитков базируется на результатах маркетингового исследования предпочтений потребителей, которые указывают на необходимость расширения ассортимента напитков на региональном рынке. При исследовании показателей качества сырья, определении оптимальных параметров обработки растительного сырья автором используются методы сенсорного, лабораторного и физико-химического анализа и математического моделирования.

Результаты экспериментальных исследований по разработке новых видов сокосодержащих напитков представляют собой новые научные данные и имеют

высокое практической значимости. На основе полученных результатов разработан и утвержден комплект нормативно-технической документации: ТУ и ТИ на производство новых видов напитков. Представленная автором технология прошла апробацию в производственных условиях.

Однако, работа имеет некоторые замечания, не носящие принципиальный характер и не снижающие ее ценности:

- в автореферате указано, что «определение оптимальных параметров тепловой обработки овощного сырья проводили с учетом сохранения интенсивности природной окраски», а данные по динамике содержания бетаина в свекле в ходе тепловой обработки не приведены;
- в автореферате не представлены результаты органолептической оценки как растительного сырья, так и полученных соков прямого отжима. Следовало бы их показать для наиболее полного представления результатов товароведной оценки.

Считаю, что диссертационная работа Степаковой Натальи Николаевны отвечает требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 10.10.2018), предъявляемым ВАК РФ к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Степакова Н. Н. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор, доктор сельскохозяйственных наук
(специальность 06.01.09 – Растениеводство),
профессор кафедры фармацевтической
и общей химии федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Кемеровский государственный
медицинский университет»
Министерства здравоохранения
Российской Федерации

Пинчук Людмила Григорьевна

650056, Кемеровская область – Кузбасс, город Кемерово,
улица Ворошилова, дом 22 А
Тел./факс +7 (3842) 73-48-56; E-mail: kemsma@kemsma.ru

24 июня 2021 года

LudmilaPinchuk@mail.ru 8- 905-076-0798

