

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Вовк Елены Андреевны
на тему «Формирование качества специализированных напитков на основе
жимолости (*LONICERA CAERULEAE*)»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 4.3.3 Пищевые системы

Жимолость благодаря оригинальным вкусо-ароматическим характеристикам заслуживает внимания не только, как новый вид сырья для производства продуктов питания, в том числе напитков, но и как природный энтеросорбент. Жимолость используется преимущественно в свежем виде. При этом стоит отметить, что ягоды жимолости содержат в своем нутриентном составе значительное количество биологически активных веществ, которые необходимы для жизнедеятельности человека. На основании вышесказанного, исследования Вовк Е.А. в области расширения ассортимента продукции, содержащей жимолость, являются актуальными.

Соискателем проведен комплекс исследований, направленный на создание пищевой продукции массового назначения, содержащей в своем составе функционально активные соединения ягод жимолости, за счет решения ряда задач, а именно: определен химический состав, показатели качества и безопасности, а также сроков хранения ягод жимолости, культивируемых в Алтайском крае, проведена оценка потенциального интереса потребителей в отношении продукции из ягод, определяющая актуальность исследований; осуществлена товароведная оценка специализированных напитков на основе жимолости, доказывающая возможность их использования в качестве функционального продукта; осуществлен комплекс исследований по доказательству эффективности напитков в лечебно-профилактическом питании рабочих горнорудной промышленности и резинотехнического производства.

Соискателем разработаны комплекты технической документации на производство новых видов специализированных напитков, получен патент РФ на способы разработки безалкогольного напитка. Вовк Е.А. по материалам своих исследований опубликовала 23 научных работы, 8 из которых в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки России, 2 индексированы в базах Web Of Science.

Однако по материалам работы имеются замечания:

1. Почему показатели органолептической оценки исследуемых ягод жимолости имели низкую балльную оценку (рис. 2 стр. 8)?
2. Приведение данных по показателям м.д. полифенольных и пектиновых веществ, кислотности (табл 2. Стр 15) нецелесообразно, т.к. они идентичны для всех исследуемых напитков. Напитки отличаются только по показателям м.д. сухих веществ. Это перегружает автореферат и его восприятие.

Замечания не снижают достоинств работы, диссертационная работа Вовк Елены Андреевны соответствует критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, установленным в Положении о порядке присуждения ученых

степеней, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842, а ее автор, Вовк Е.А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», доцент
проректор по цифровизации, научной и инновационной деятельности ФГБОУ ВО Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина

Березина
Наталья Александровна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина
302020, г. Орел, ул. ген. Родина, 69
Телефон: +7 (4862) 76-14-51
E-mail: prorector4@orelsau.ru

28.08.2024

