

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **ВОВК ЕЛЕНА АНДРЕЕВНА** 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

Одним из перспективных направлений реализации государственной политики в области здорового питания населения РФ является производство продуктов повышенной пищевой ценности и обогащенных незаменимыми компонентами. В связи с этим, особое внимание привлекают способы изменения технологических и физических свойств продуктов с использованием инновационных технологических приемов

Совершенствование действующих технологий или создание новых основано, прежде всего, на использование сырья с повышенной пищевой и/или биологической ценностью. Общепринято, что в рецептуру таких продуктов входит натуральное растительное сырье с функциональными свойствами, готовые витаминные, минеральные, витаминно-минеральные комплексы и другие биологически активные добавки. Этим объясняется, что диссертационное исследование соискателя, направленное на формирование качества специализированных напитков с использованием в технологии ягод жимолости и другого функционального сырья, предназначенных к употреблению рабочими тяжелой промышленности, является своевременным и актуальным.

Автором изучены пять сортов ягод жимолости отечественной селекции по показателям качества и безопасности после сбора, а также при хранении в различных температурных режимах, проведен сравнительный анализ химического состава отобранных ягод с ягодами импортной селекции, на основании чего рекомендованы к использованию в технологии безалкогольных напитков сорта отечественной селекции «Голубое веретено», «Берель», «Салют», «Селена», «Памяти Гидзюка».

Для изучения востребованности населением разработанной продукции и оценки ее конкурентоспособностью проведены маркетинговые исследования относительно употребления продукции на основе ягодного сырья, в частности жимолости, дана оценка состояния потребительского рынка на примере г. Новосибирска по продукции на основе ягодного сырья. Разработаны рецептуры и технологии безалкогольных напитков на основе сока жимолости, в двух из них с добавлением биологически активных добавок, разработана техническая документация.

Диссертация Вовк Е.А. имеет актуальность, научную новизну, соответствующую п. 11, 13, 15 и 29 паспорта научной специальности 4.3.3 *Пищевые системы*, теоретическую и практическую значимость, в том числе внедрение в производство. Выводы, сделанные на основе полученных в ходе работы результатов, полностью соответствуют положениям, выносимым на


защиту, отражают сформулированные цель и задачи данного исследования и однозначно имеют научную новизну и практическую значимость. Результаты исследований прошли апробацию на научно-практических конференциях (общее количество публикации – 23 статьи, в том числе в изданиях из перечня ВАК – 8, из них 2 статьи опубликованы в изданиях, индексируемых в базах данных Scopus, Web of Science), техническая новизна исследований защищена патентом.

При общем положительном впечатлении от представленной автором работы, при анализе работы следует отметить следующее

1. Для оценки органолептических показателей свежих ягод используется разработанная автором 15-балльная шкала. На рисунке 2 (стр. 8) в автореферате представлены результаты проведенного анализа. Согласно представленных данных все сорта имеют низкую оценку по показателям «внешний вид» и «цвет». Отражается ли это в целом на качестве сырья и далее на качестве напитков?

2. Традиционно безалкогольные напитки разливаются в стеклянные и ПЭТ бутылка, а также в кеги. Чем автор может объяснить свои рекомендации по использованию в качестве упаковки только дой-пак?

Автореферат даёт целостное представление о законченной научно-квалификационной работе Вовк Елены Андреевны, выполненной на хорошем научном уровне на тему «Формирование качества специализированных напитков на основе жимолости (*LONICERA CAERULEAE*)» и отвечает требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой ученой степени по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

<p>Рецензент: Доктор технических наук по специальности 05.18.01 Ученое звание – профессор Должность – директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных продуктов Высшей инженерной школы</p>	 <p>Савенкова Татьяна Валентиновна</p>
---	--

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Россия, 117997, Москва, Стремянной переулок 36, корп.6, каб. 235  
Тел.: 8 (495) 800-12-00 доб.: 15-52 savtv@mail.ru

