

Отзыв

на автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства на тему «Технология производства морковного сока прямого отжима с повышенным содержанием каротина и улучшенными органолептическими свойствами из местного сырья»

Зеленковой Елены Николаевны

В условиях ускоряющегося ритма жизни современного человека и продолжающейся урбанизации общества важное значение приобретает обеспечение населения нашей страны высококачественной пищевой продукцией повышенной питательной ценности, что подчеркивает актуальность диссертационных исследований, обозначенную во введении. В автореферате указана цель и задачи исследований, которые полностью решены при выполнении диссертационной работы.

Научную новизну работы составляют: параметры проведения измерений микронутриентов (каротиноидов и фенольных соединений) в моркови и расширенные научные данные о содержании указанных биологически активных веществ в сортах моркови белорусского районирования, а также оптимальные режимы ведения технологического процесса производства морковного сока прямого отжима и подготовки соковой продукции к длительному хранению.

Апробация работы подтверждена участием в научных конференциях международного уровня и публикациями (18 печатных работ) в ведущих научных изданиях и материалах научных форумов, кроме этого разработаны и утверждены технологические документы (ТИ, РЦ), ТНПА (ТУ), МВИ. Производство морковного сока прямого отжима осуществляется на ОАО «Малоритский консервно-овощесушильный комбинат» на протяжении уже более 6 лет, что свидетельствует о высокой практической направленности работы.

Таким образом, представленная на отзыв диссертационная работа является законченным научным исследованием, выполненным с применением современных методов испытаний и математического моделирования, статистической обработки результатов и подтверждением полученных выводов на практике. Но вместе с тем имеются некоторые замечания по содержанию автореферата Зеленковой Е.Н.:

– желательно было бы отразить в автореферате, в чем заключается оригинальность разработанных и модифицированных методик измерений, учитывая, что они вынесены в положения на защиту;

– на стр. 17 целесообразно было бы конкретизировать степень удовлетворения суточной потребности в каротине отдельно для детей и взрослых, т.к. указан слишком большой интервал (30...80 %).

Высказанные замечания не снижают ценность работы, поэтому в заключении следует сказать, что диссертационная работа «Технология производства


морковного сока прямого отжима с повышенным содержанием каротина и улучшенными органолептическими свойствами из местного сырья» соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Зеленкова Е.Н. заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Согласна на размещение отзыва на сайте МГУП.

Рецензент:

кандидат биологических наук,
начальник сектора НИР, стандартизации
и подтверждения соответствия
концерна «Белгоспищепром»

И.А. Дембицкая

Подпись  удостоверяю
главный специалист управления правовой и
кадровой работы

«04» 01 2023г