

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Крукович Ольги Васильевны
«Управление качеством напитков с антиоксидантным эффектом из крапивы двудомной по показателю окислительно-восстановительного потенциала», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Диссертационная работа Крукович Ольги Васильевны посвящена разработке рецептуры, технологии и ассортимента квасов и чайных напитков на основе крапивы двудомной с научным обоснованием потребительских свойств, ресурсоемкости производственного процесса и функциональной направленности.

Соответствие диссертации специальности, по которой представлена к защите

Тема и содержание работы соответствует паспорту специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Тема диссертационной работы соответствует приоритетным направлениям научной, научно-технической и инновационной деятельности на 2021–2025 годы (направление «Агропромышленные и продовольственные технологии: продовольственная безопасность и качество сельскохозяйственной продукции»), а так же плану научно-исследовательской работы учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» в рамках госбюджетных финансируемых тем: «Исследование растений природной флоры как перспективных источников антиоксидантов для использования в технологиях производства пищевых продуктов», включенной в ГПОФИ «Ресурсы растительного и животного мира», «Использование лекарственных растений местной флоры для получения новых пищевых продуктов профилактической направленности», включенной в ГПНИ «Химические технологии и материалы, природно-ресурсный потенциал».

Актуальность работы

Значимая роль в полноценном питании человека отводится различным видам напитков. Перспективными видами являются напитки функционального назначения, в том числе на основе местного растительного сырья. В настоящее время доля напитков функционального назначения на рынке республики Беларусь и РФ незначительна, поэтому актуальность развития данной темы очевидна. Актуальным вопросом является и разработка методов формирования потребительских свойств безалкогольных напитков, позволяющие проектировать напитки с заданными потребительскими свойствами с учетом потребности рынка

Степень новизны результатов диссертации и научных положений, выносимых на защиту

Научная новизна работы состоит в обосновании теоретических подходов к исследованию потребительских свойств безалкогольных напитков с антиоксидантными свойствами на основе крапивы двудомной, управлению процессами их формирования и сохранности по показателю окислительно-восстановительного потенциала.

Степень новизны подтверждается двумя патентами Республики Беларусь на изобретение: способ получения экстракта крапивы двудомной и способ получения жидкой основы для безалкогольных напитков.

Обоснованность и достоверность сформулированных выводов и рекомендаций

Обоснованность выводов и рекомендаций, представленных в диссертационной работе, представлена логической структурой изложения материала, полученными результатами, обоснованными выводами, количеством представленных печатных работ. Достоверность результатов проведенных исследований подтверждается применением современных методов анализа, математических методов обработки полученных данных.

Научная и практическая значимость работы

Научные положения и выводы диссертации, предложенные модели и методики могут быть использованы в курсах специальных дисциплин, преподаваемых в профильных учебных заведениях, а также при разработке напитков функционального назначения с антиоксидантным эффектом.

Практическая значимость состоит в разработке нормативных технологических документов на напитки, производство которых позволит расширить ассортимент напитков. Разработаны технологические карты на ассортимент из 7 наименований чайных напитков на основе крапивы двудомной, принятые для использования при организации питания в общеобразовательных учреждениях. Результаты внедрены в учебный процесс кафедры товароведения и организации торговли учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий».

Основные положения работы отражены в материалах международных и национальных научно-практических конференций (2007-2023 г.г).

Основные результаты диссертации изложены в 36 печатных работах, из них: 1 монография; 3 статьи в научных рецензируемых изданиях из перечня, утвержденного ВАК; 1 статья в научных журналах и сборниках научных трудов; 29 публикаций в сборниках материалов конференций и тезисов докладов; 2 патента Республики Беларусь на изобретение

Замечания и вопросы автореферату:

- Был ли рассмотрен автором вопрос о возможной аллергической реакции на новые виды напитков?

- из автореферата понятно, что был исследован биоантиоксидантный состав листьев крапивы в свежем и сушеном виде. Про биоантиоксидантный состав настоя и напитков данных нет. На рис. 2 представлена зависимость

ОВП и содержания сухих веществ. Как изменяется биоантиоксидантный потенциал напитка в процессе брожения и хранения?

Соответствие научной квалификации соискателя ученой степени на которую он претендует

Диссертационная работа Крукович Ольги Васильевны на тему «Управление качеством напитков с антиоксидантным эффектом из крапивы двудомной по показателю окислительно-восстановительного потенциала» является законченным научным исследованием, в которой разработаны теоретические положения, изложены новые научно обоснованные решения для создания напитков функциональной направленности.

По объему проведенных исследований, новизне подхода к решению вопроса и практической значимости работа отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Крукович Ольга Васильевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Даю согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий»

Доктор технических наук, специальность 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства, доцент, профессор, кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

Ермош
Лариса
Георгиевна

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет», Институт пищевых производств, 660049, г. Красноярск, пр. Мира, 90.
Тел. сот. 8 913 535 3494, E-mail: txkimp@mail.ru

Подпись 
ЗАВЕРЯЮ, канцелярия ФГБОУ ВО
"Красноярский ГАУ" 

