

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Крукович Ольги Васильевны на тему «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

На потребительском рынке Республики Беларусь отмечается рост спроса на продукты здорового питания. Развитие ассортимента и наполнение рынка продуктами продовольственной безопасности предусматривает увеличение объемов производства функциональных, диетических, лечебно-профилактических продуктов, предназначенных для профилактики заболеваний и укрепления защитных функций организма.

При этом в условиях наличия спроса в продуктах здорового питания белорусский потребительский рынок продуктов функционального назначения составляет менее 10 %, а ассортимент напитков с антиоксидантным эффектом из местного растительного сырья не развит. На фоне этого важная роль отводится вопросам о разрешении противоречий в товароведении напитков с антиоксидантным эффектом, так как качество напитков с антиоксидантным эффектом в Республике Беларусь не предусматривает оценку показателя антиоксидантной эффективности как одну из характеристик их потребительских свойств, а существующие методы определения веществ-антиоксидантов ресурсоемки и не всегда доступны в условиях малых и средних производств. Поэтому разработка научно-методического обоснования целесообразности использования обобщенного показателя антиоксидантной эффективности для реализации ресурсоэффективного метода управления процессами формирования и сохранения потребительских свойств напитков, а также создание новых напитков с антиоксидантным эффектом из крапивы двудомной, является актуальной задачей.

Анализ содержания автореферата позволяет сделать вывод, что соискатель владеет методологией научного исследования. Диссертация является самостоятельно выполненной научной работой, обобщающей результаты теоретических и эмпирических исследований. Автором систематизированы актуальные научные данные о предметной области исследования, сформулирована общая научная задача исследования, подобраны и апробированы методы и методики исследований, проведены экспериментальные исследования, статистически обработаны и проанализированы полученные данные. Разработаны научно-методическое обоснование целесообразности использования показателя окислительно-восстановительного потенциала для реализации метода управления качеством



напитков с антиоксидантным эффектом, модель основополагающих товароведных характеристик напитков с антиоксидантным эффектом из крапивы двудомной, методика формирования потребительских свойств безалкогольных напитков из крапивы двудомной на основе методологии развертывания функции качества, рецептуры и технологии безалкогольных и чайных напитков с антиоксидантным эффектом на основе крапивы двудомной, написана монография, получены два патента Республики Беларусь на изобретение.

Научная новизна работы состоит в обосновании теоретических подходов к исследованию потребительских свойств безалкогольных напитков с антиоксидантным эффектом на основе крапивы двудомной и управлению процессами их формирования и сохранения на этапах жизненного цикла по показателю ОВП.

О глубине и объеме проведенной работы свидетельствует список публикаций по теме диссертации: 1 монография; 3 статьи в научных рецензируемых изданиях из перечня, утвержденного ВАК, что соответствует требованиям пункта 19 Положения о присуждении ученых степеней и присвоении ученых званий; 1 статья в научных журналах и сборниках научных трудов; 29 публикаций в сборниках материалов конференций и тезисов докладов; 2 патента Республики Беларусь на изобретение.

Результаты исследований могут найти практическое применение. Для практического использования результатов диссертационной работы разработаны и утверждены нормативные технологические документы, что позволяет организовать производство новых видов напитков на специализированных предприятиях пищевой промышленности. Научные положения и выводы диссертации, предложенные модели и методики и их обоснование могут быть использованы при построении теоретических разделов специальных дисциплин, преподаваемых в профильных учебных заведениях, а также в междисциплинарных целях.

Экономический эффект обусловлен, прежде всего, снижением ресурсоемкости управления процессом формирования потребительских свойств напитков с антиоксидантным эффектом на 72 % за счет использования показателя окислительно-восстановительного потенциала в качестве обобщенного показателя качества, характеризующего антиоксидантную эффективность безалкогольных напитков.

Работа в целом актуальна, изложена грамотно, техническим языком.

Однако, к автореферату работы имеются замечания:

1. Автор широко использует в автореферате стандартные и нестандартные аббревиатуры, не введя подраздел «Сокращения».
2. Для повышения информативности в автореферате не приводятся результаты органолептической оценки напитков с антиоксидантным эффектом из крапивы двудомной. Сколько экспертов принимало участие при органолептической оценке? Как определялась согласованность мнений экспертов?



3. Автор утверждает, что разработаны рецептуры и технологии новых чайных напитков, которые в виде технологических карт возможно использовать в объектах общественного питания и сфере агротуризма, но не приведены технологические схемы производства чайных напитков и особенно, кваса на основе крапивы двудомной на предприятиях общественного питания.

Диссертационная работа по актуальности, новизне и практической значимости отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Крукович Ольга Васильевна заслуживает присуждения научной 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».

Заведующий кафедрой индустрии  
питания, гостиничного бизнеса и  
сервиса ФГБОУ ВО  
«РОСБИОТЕХ», к.т.н., доц.

И. У. Кусова

ДЛЯ СВИДЕТЕЛЬСТВА  
ДОСТОВЕРЯЮ  
"А" Д. 5" ИК ОТДЕЛА КАДРОВ  
20

