

# УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ



Република България  
4000, Пловдив  
бул. "Марица" № 26

РЕКТОР: тел.: ++ 359 32 643 005  
факс: ++ 359 32 644 102  
E-mail: [rector\\_uft@uft-plovdiv.bg](mailto:rector_uft@uft-plovdiv.bg)  
<http://www.uft-plovdiv.bg/>

## ОТЗЫВ

на диссертацию Зеленковой Елены Николаевны «Технология производства морковного сока прямого отжима с повышенным содержанием каротина и улучшенными органолептическими свойствами из местного сырья», представленную 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

Диссертация Зеленковой Елены Николаевны направлена на решение **актуальной** задачи – производство овощных соков премиум класса из моркови, повсеместно возделываемой на территории Республики Беларусь.

Диссертационная работа Зеленковой Елены Николаевны на тему «Технология производства морковного сока прямого отжима с повышенным содержанием каротина и улучшенными органолептическими свойствами из местного сырья» **соответствует специальности 05.18.01, по которой она представлена к защите.**

**Степень новизны результатов диссертации и научных положений, выносимых на защиту.** Автором разработана методика измерений содержания каротиноидов в моркови методом ВЭЖХ, и получены новые данные о каротиноидном статусе традиционно возделываемых и новых для Беларуси сортов моркови, в том числе в процессе ее хранения, научно обоснованы технологические режимы предварительной обработки мезги моркови, обеспечивающие высокий выход сока и содержание каротина в нем.

**Обоснованность и достоверность сформулированных выводов и рекомендаций.** Все выводы, а также рекомендации относительно выбора сортов и сроков их переработки на сок, сформулированные в диссертации, обоснованы, достоверны и подтверждены результатами диссертационных исследований, а также значительным количеством публикаций в рецензируемых изданиях.



**Научная значимость результатов диссертации** определяется тем, что по совокупности результатов исследований разработана технология производства сока прямого отжима из моркови, которая успешно внедрена на ОАО «Малоритский консервноовощесушильный комбинат», где ежегодно осуществляется выпуск данной продукции, что подтверждено актами внедрения и справкой об объемах производства, и свидетельствует о **практической значимости диссертации.**

**По работе имеются следующие замечания:**

– в автореферате на рисунке 7 и в формуле 1 (стр.13) по-разному обозначен обобщенный критерий оптимизации.

Работа выполнена на достаточно высоком научном и методическом уровне, логично выстроена. Осуществленные в ходе диссертационной работы теоретические и практические исследования, сделанные выводы свидетельствуют о **соответствии научной квалификации Зеленковой Е.Н. ученой степени кандидата технических наук.**

Даю согласие на размещение отзыва в глобальной компьютерной сети на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий».

30.12.2022 г.  
Пловдив

Панко Митев  
доцент д-р каф. «Технология вина и пива»