

ОТЗЫВ

доктора технических наук, профессора **Острикова Александра Николаевича** на автореферат диссертации *Зеленковой Елены Николаевны* на тему: «Технология производства морковного сока прямого от жима с повышенным содержанием каротина и улучшенными органолептическими свойствами из местного сырья», представленной 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

Актуальность. Разработка технологии производства морковного сока прямого от жима с повышенным содержанием каротина из местного сырья позволит расширить ассортимент овощных соков и повысить их питательную ценность. Поэтому разработка этой оригинальной технологии является актуальной.

Соответствие специальности. В представленной работе разработаны методики измерения качественного и количественного состава каротиноидов в столовой моркови, выполнены исследования каротиноидного и фенольного статуса моркови, исследования влияния тепловой обработки и других факторов на выход сока из морковной мякоти, обоснованы рациональные технологические режимы бланширования и ферментализации морковной мякоти. Разработка технологии морковного сока прямого от жима с повышенным содержанием каротина и улучшенными органолептическими свойствами с обоснованием рациональных параметров, обеспечивающих экстракцию β -каротина, отвечает специальности 05.18.01. Проведенные в большом количестве экспериментальные исследования свидетельствуют о глубокой проработке данного вопроса и системном подходе в решении проблемы.

По материалам исследований опубликовано 18 работ, в том числе 7 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Достоверность полученных результатов базируется на строгих доказательствах и использовании апробированных математических методов. Полученные расчетные результаты подвергнуты тщательной экспериментальной проверке. Все научные и практические положения, выводы и рекомендации, изложенные в диссертации, обоснованы и подтверждены экспериментальными и производственными исследованиями. Основные результаты, выводы и рекомендации одобрены при выступлениях соискателя на научно-практических конференциях.

Научная и практическая значимость работы заключается в том, что результаты исследования, полученные в диссертационной работе, могут применяться как предприятиями, так и научно-исследовательскими организациями, занимающимися производством и исследованиями в данной области.

Разработана высокоэффективная технология производства морковного сока прямого от жима с повышенным содержанием каротина и улучшенными органолептическими свойствами.

Определены и обоснованы режимы производства морковного сока прямого от жима с повышенным содержанием каротина и улучшенными органолеп-