

тическими свойствами из местного сырья с обоснованием рациональных параметров процессов.

Выполнено комплексное исследование показателей качества морковного сока прямого отжима с повышенным содержанием каротина и улучшенными органолептическими свойствами.

Замечания по работе.

1. Целесообразен комплексный подход к решению данной проблемы: в работе в большей степени необходимо было дать обоснование использования отходов моркови, т.е. разработке безотходной технологии.

2. Наличие патентов существенно повысило бы статус данного исследования.

Диссертационная работа Зеленковой Е.Н. посвящена развитию концептуальных подходов к созданию высокоэффективной технологии производства морковного сока прямого отжима с повышенным содержанием каротина и улучшенными органолептическими свойствами из местного сырья.

Диссертация Зеленковой Е.Н. как научно-квалификационная работа удовлетворяет требованиям п. 2, 4, 5, 6, 7, 11 Паспорта специальности 05.18.01 ВАК РФ, а ее автор *Зеленкова Елена Николаевна* заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук по специальности 05.18.12
«Процессы и аппараты пищевых производств»,
заведующий кафедрой технологии жиров, процессов и аппаратов химических и пищевых производств (ТЖ,ПАХПП), заслуженный деятель науки РФ,
доктор технических наук, профессор
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Воронежский государственный
университет инженерных технологий"

Россия, 394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19;
моб. тел. +7 919-249-75-97;
эл. почта: ostrikov27@yandex.ru

Остриков Александр Николаевич

13.01.2023 г.

Даю согласие на обработку персональных данных, включения их в аттестационное дело соискателя, вывешивание отзыва на сайте «Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий»

