

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Совета Д 02.17.01 при учреждении образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» по диссертационной работе **Крукович Ольги Васильевны** «Управление качеством напитков с антиоксидантным эффектом из крапивы двудомной по показателю окислительно-восстановительного потенциала», представленной к защите 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 **удовлетворяет** требованиям п. п. 19–22, 24, 26 Положения о присуждении ученых степеней и присвоении ученых званий в Республике Беларусь, выполнена на актуальную тему, является законченным научным трудом, который содержит новые научно обоснованные результаты, совокупность которых позволяет получить современные знания в области товароведения напитков с антиоксидантным эффектом, использовать их при построении теоретических разделов специальных дисциплин, а также в целях управления качеством напитков функционального назначения с антиоксидантным эффектом.

Научный вклад соискателя заключается в разработке метода оценивания потребительских свойств назначения безалкогольных напитков с антиоксидантным эффектом на основе крапивы двудомной по показателю окислительно-восстановительного потенциала в целях управления их качеством на этапах жизненного цикла.

Совет Д 02.17.01 постановляет:

В соответствии с Положением о присуждении ученых степеней и присвоении ученых званий присудить Крукович Ольге Васильевне ученую степень кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания **за новые научно обоснованные результаты** в области товароведения и разработки новых видов продуктов с требуемым комплексом потребительских свойств, **включающие:**

– научно обоснованный товароведный показатель оценки антиоксидантной эффективности напитков – окислительно-восстановительный потенциал, позволяющий снизить на 71,8 % ресурсоемкость процесса подтверждения данного эффекта;

– установление антиоксидантного свойства листьев крапивы двудомной в свежем и высушенном виде, которое характеризуется значениями окислительно-восстановительного потенциала их водных экстрактов в диапазоне от минус 15 до минус 40 мВ и значениями от минус 380 до минус 475 мВ сброженных водных экстрактов, позволяющее использовать крапиву круглогодично для получения безалкогольных напитков с антиоксидантным эффектом;

– методику формирования потребительских свойств напитков из крапивы двудомной с антиоксидантным эффектом с применением методологии развертывания функций качества, позволяющую обеспечивать потребительские свойства продукта с учетом потребности рынка,

что в совокупности позволяет эффективно проектировать, формировать, оценивать качество напитков из крапивы двудомной на этапах жизненного цикла, характеризующихся высоким уровнем антиоксидантного эффекта. Разработаны технологии и рецептуры чайных напитков и квасов нового ассортимента из 9 наименований.

Рекомендации по использованию результатов диссертации

Научные положения и выводы диссертации, предложенные модели и методики, нормативные технические документы могут быть использованы при организации и управлении процессами планирования, формирования, сохранения и оценивания потребительских свойств напитков с антиоксидантным эффектом из крапивы двудомной в объектах общественного питания, в т.ч. при учреждениях образования, и сфере агротуризма, а также при построении теоретических разделов специальных дисциплин профессионального образования товароведов и технологов пищевой промышленности и общественного питания.

Председатель совета по защите диссертаций Д 02.17.01,
д.т.н., профессор



А. В. Акулич

Ученый секретарь совета по защите диссертаций Д 02.17.01,
к.т.н., доцент
06 декабря 2024 г.

Т. Д. Самуйленко