

В диссертационный совет Д212.183.05 при
ФГБОУ ВО «ОГУ имени И.С. Тургенева»
302020, г. Орел, ул. Комсомольская, д. 95.

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Шаповалова Константина Николаевича
«РАЗРАБОТКА И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА ОБОГАЩЕННОЙ СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭКСТРАКТОВ»

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

В настоящее время в Российской Федерации актуальной является задача обеспечения населения качественными продуктами питания, в том числе обогащенными различными функциональными пищевыми ингредиентами с целью восполнения дефицитных минеральных веществ, витаминов, пищевых волокон и антиоксидантов. Таким образом, исследования в области производства обогащенной соковой продукции достаточно актуальны, поскольку данный вид продукции является неотъемлемой частью пищевого рациона населения.

Затрагивая научную новизну представленных в автореферате исследований можно остановиться на следующих из них. Шаповаловым К.Н. представлена полная классификация соковой продукции с использованием различных классификационных признаков. В работе имеется научно-обоснованная технология комплексной переработки растительного сырья с получением полуфабрикатов, обладающих высокой антиоксидантной активностью. Автором проведена товароведная оценка полученных образцов продукции, экспериментально обоснованы сроки годности напитков.

Практическая значимость работы подтверждается разработанной и утвержденной нормативной документацией (стандарты организаций, технологическая инструкция). Результаты, представленные в работе, прошли промышленную апробацию на одном из предприятий г. Белгорода.

Несмотря на общее положительное мнение о выполненной Шаповаловым К.Н. работе по тексту автореферата имеется несколько замечаний:

1) На стр. 4 и 5 автореферата указывается, что изучались «товароведно-технологические свойства винограда местных сортов «Изабелла» и «Лидия». В данном случае имеет место некорректная терминология, так более удачным было бы использование вместо слова «местных» слов «районированных» или «интродуцированных». Иначе напрашивается логичный вопрос, чем сорта винограда «Изабелла» и «Лидия» отличаются от таковых, произрастающих в других регионах;

2) На стр. 10 (первый абзац) автореферата имеются указания о высоком содержании в используемом сырье полифенольных веществ, витамина С и пектиновых веществ, в то же время отсутствуют количественные характеристики, что не позволяет должным образом оценить достоверность данного утверждения;

3) В схеме на рисунке 5 предусматривается дважды обработка ферментным препаратом Фруктоцим П-БЛ. Не совсем ясна цель повторной обработки пектолитическим

ферментным препаратом в такой же дозировке, что и на первой стадии при выделении сока.

Сделанные замечания носят больше рекомендательный характер и никоим образом не снижают ценности выполненных Шаповаловым К.Н. исследований.

Диссертационная работа отвечает требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ, предъявляемым ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а Шаповалов Константин Николаевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

кандидат технических наук по
специальности 05.18.07 – «Биотехнология
пищевых продуктов и биологических активных
веществ», доцент кафедры «Биотехнология»
Бийского технологического института (филиала)
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный
технический университет
им. И.И. Ползунова»

650305, Алтайский край, г. Бийск,
Ул. Героя Советского Союза Трофимова, д. 27,
тел. (3854) 435305, e-mail: red@btu.secna.ru

Рожнов Евгений Дмитриевич

