

Отзыв

на автореферат диссертационной работы Пахомовой Ольги Николаевны «Разработка и использование функционального пищевого обогатителя из жмыха рапсового», 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

Актуальность, научная новизна и практическая значимость работы вполне объективно сформулированы в автореферате и не вызывают сомнений. Исследования проведены с применением современных методов, адекватных поставленным задачам. Выводы логично аргументированы экспериментальным материалом и вытекают из результатов исследований. Основные результаты диссертационной работы достаточно полно опубликованы в открытой печати, доложены и обсуждены на научных форумах международного и всероссийского уровня.

Несомненный интерес представляет предлагаемый автором способ переработки жмыха рапсового с целью возможности его использования в качестве функциональной добавки в пищевой технологии.

Определены рациональные режимы ферментативного гидролиза жмыха рапсового для получения продукта с низким содержанием антипитательных соединений.

Впервые установлено влияние ферментативного гидролиза на функциональный и технологический потенциал функционального пищевого обогатителя «Крупка рапсовая» в сравнении со жмыхом рапсовым. Сформулированные автором научные положения обоснованы в связи с реализацией логических этапов экспериментальных работ, использованием современных методик и инструментальных средств проведения исследований.

В работе обоснована целесообразность и эффективность использования функционального пищевого обогатителя «Крупка рапсовая» при производстве функциональных продуктов из рыбы.

Разработаны технологические параметры и рецептуры функционального пищевого обогатителя «Крупка рапсовая» и «Паштета рыбо-растительного».

Выводы и рекомендации, сформулированные в работе, достаточно обоснованы, достоверность полученных результатов подтверждена использованием современных методов исследования.

Основные результаты диссертационной работы достаточно полно

опубликованы в открытой печати и включают 16 работ, в том числе 4 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Существенных замечаний по работе нет.

В целом работа представляет собой законченное научное исследование, выполненное на актуальную тему. Учитывая новизну, методический уровень и практическую ценность диссертационной работы, считаю, что она соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор - Пахомовой О.Н. - заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по 05.18.15 –Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Отзыв составил:

Фамилия:	Сибирская
Имя:	Елена
Отчество:	Викторовна
Ученая степень:	доктор экономических наук
Ученое звание:	профессор
Должность:	зав. кафедрой товароведения, сервиса и торговой инфраструктуры
Кафедра:	кафедра товароведения, сервиса и торговой инфраструктуры
Организация (место работы):	Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Орловский государственный университет»
Адрес организации:	302028, город Орел, улица Комсомольская, дом 95
E-mail:	e-sibirskaya@rambler.ru
Тел.:	89102690035

Личная подпись:

Е.В. Сибирская

