

## О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы  
Корневой Елены Сергеевны, выполненной по теме  
«Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера»,  
представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук  
по специальности 4.3.3. - Пищевые системы

Проблема роста алиментарных заболеваний во всем мире, независимо от социально-экономического уровня развития страны, обусловлено нарушением пищевого статуса населения. Сложившаяся ситуация является актуальной и для России, что обуславливает необходимость и актуальность расширения ассортимента и объемов производства пищевых продуктов, удовлетворяющих установленные требования к составу сбалансированных рационов питания в соответствии с «Нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации». Важным элементом в цепи проектирования и разработки технологии производства является корректировка состава пищевых продуктов с использованием отечественных источников функциональных ингредиентов.

Наиболее перспективными источниками для обогащения пищевых продуктов являются продукты переработки зерноперерабатывающей и плодоовощной отраслей АПК. Много исследований в данном направлении посвящены использованию в качестве сырьевых источников пищевых функциональных ингредиентов, которые получают при переработке корнеплодов и клубнеплодов, к числу которых относится также интродуцированная сотрудниками ВНИИССОК в середине 1990-х годов культура якона, широко распространенная в южных регионах многих странах мира. Изучение потенциала культуры якона и продуктов его переработки, как перспективного источника пищевых функциональных ингредиентов для разработки пищевых продуктов с добавленной пищевой ценностью *имеет несомненное научное и практическое значение.*

Для решения поставленной цели автором был изучен рынок обогащенных пищевых продуктов и научно обоснован выбор группы мучных кондитерских изделий, которые наиболее целесообразно и эффективно обогащать функциональными компонентами продуктов переработки якона. Корнева Е. С. обосновала и предложила основные направления переработки и получения полуфабрикатов якона, подтвердила их функциональную эффективность в опытах лабораторных животных. Соискателем проведена большая экспериментальная работа по изучению влияния внесения муки якона на процессы тестообразования при производстве крекера и обоснования его оптимального сбалансированного рецептурного состава с использованием математических методов. Полученные экспериментальные результаты исследований имеют *несомненную научную новизну.*

*Практическая значимость* представленных экспериментальных данных заключается в том, что соискателем разработаны способы получения

порошкообразного полуфабриката якона с использованием которого разработан рецептурный состав и технологические решения производства обогащенного продукта - крекера. На разработанные продукты автором составлена и утверждена техническая документация на производство и проведена их успешная апробация в опытно-промышленных условиях учебно-научно-производственного центра ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Агропереработка» и ООО «Вижер» (г. Воронеж).

Основные результаты исследований представлены в 12 опубликованных работах, в том числе 2 работы опубликованы в периодических изданиях, рекомендуемых ВАК и 1 работа, в издательстве, рецензируемом в SCOPUS.

Автореферат написан на хорошем научно-методическом уровне, четко сформулированы цели и задачи исследований, обоснована и подтверждена научная новизна и практическая значимость результатов исследования.

Однако при ознакомлении с материалами, представленными в автореферате, к автору возникло два вопроса, требующих обсуждения:

- для подтверждения эффективности обогащения крекера функциональными ингредиентами муки якона следовало бы после оптимизации рецептуры показать уровень удовлетворения суточной потребности в ингредиентах, которыми проведено обогащение готового продукта;

- целесообразно было бы указать какой сорт якона использован и чем обоснован выбор.

Исходя из представленных в автореферате данных, можно сделать следующие выводы: в целом, работа Корневой Е.С. является научной квалификационной работой, выполненной на актуальную тему, логично, доказательно и последовательно изложена, написана грамотным научным языком. Работа содержит достаточное количество данных, содержит необходимые пояснения, рисунки, графики, представляет научный и практический интерес, замечания по работе не носят принципиального характера.

Диссертационная работа «Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера», соответствует требованиям Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ, а ее автор, Корнева Елена Сергеевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. - Пищевые системы.

Заслуженный работник высшей школы РФ,  
Доктор технических наук,  
профессор кафедры товароведения  
и товарной экспертизы  
ФГБОУ ВО «Российский экономический  
университет имени Г.В. Плеханова»

117997, г. Москва, Стремянный пер., 36, корп. 6, 437 каб.

Тел.: 8 (499) 237-94-97

Эл. почта: Eliseeva.LG@rea.ru

ПОДПИСЬ *Eliseeva LG*  
Специалист по работе с персоналом  
*Л.Г. Елисеева*



Елисеева Людмила Геннадьевна

19.02.2024г.