

Отзыв

на автореферат диссертации Икрамова Руслана Атхамовича на тему: «Формирование потребительских свойств желейных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Актуальность исследования

Известно, что продукты здорового питания должны содержать природные антиоксиданты, повышающие иммунный статус человека. В пищевом рационе должны присутствовать в значительном количестве фрукты и овощи, содержащие антиоксиданты и другие биологически активные вещества. Поэтому экстракты, полученные из выжимок фруктов, содержащие комплекс биологически активных веществ, представляют интерес для использования в рецептурах пищевых продуктов, в том числе и желейных.

СВЧ нагрев, как один из инновационных способов экстрагирования, может обеспечить высокое содержание биологически активных веществ в экстрактах, что создает возможность его применения в технологиях индустрии здорового питания.

В связи с этим исследование, направленное на формирование потребительских свойств желейных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод, является актуальным с научной и практической точек зрения.

Новизна научных положений, значимость результатов для науки и производства

Автором впервые предложено комплексное использование СВЧ нагрева в технологии экстрагирования и производстве желейных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод.

Теоретически обосновано и экспериментально подтверждено, что использование СВЧ нагрева в технологии экстрагирования способствует интенсивному переходу растительных пигментов в экстракты из выжимок

различных ягод семейства вересковых, формируя их окраску и более высокие антиоксидантные свойства по сравнению с традиционным способом экстрагирования.

Предложено для производства желейных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод использовать их композиции, что позволяет сформировать оптимальные органолептические свойства без использования сахара в рецептуре и повысить их антиоксидантную активность.

Диссертация имеет практическую значимость. Инновационные решения, предложенные автором, апробированы в производственных условиях и имеют положительные результаты. Целесообразность разработок подтверждена расчетом экономической эффективности. Результаты работы внедрены в учебный процесс при подготовке бакалавров и магистров.

Результаты исследования хорошо апробированы, доложены и обсуждены на Международных и национальных научно-технических конференциях.

Имеются некоторые замечания по автореферату:

1. Встречаются неточности в используемой терминологии: плодово-ягодное сырье, фруктово-ягодное сырье, ягоды – правильно «фрукты» и «фруктовое сырье», дикорастущие ягоды – правильно «фрукты дикорастущих растений»; неточности в представлении системы измерений (... тонны - т, ... часов - ч, ... сек - с).

2. Требуется уточнение значения содержания суммы пектиновых веществ в чернике, равное 0,68 % (таблица 2 - Химический состав дикорастущих ягод). Нами исследованы восемь видов фруктов дикорастущих растений, среди которых черника кавказская, которая содержит 7,27 % пектиновых веществ (сумма). При этом значения других показателей (содержание сухих веществ, сумма сахаров и зольность) находятся в одном диапазоне (Khatko Z.N., Kolotiy T.B. // BIOLOGICALLY ACTIVE SUBSTANCES FROM WILD FRUITS AND BERRIES AT THE PIEDMONT OF THE REPUBLIC OF ADYGEA. 2020. С. 653-665. (Switzerland).

Указанные замечания носят рекомендательный характер и не снижают ценности научного исследования.

Заключение

Судя по автореферату, диссертация Икрамова Р.А. представляет собой самостоятельную научно-квалификационную работу, в которой содержится новое решение проблемы создания продуктов здорового питания, имеющей существенное значение для науки и практики. Работа соответствует требованиям, указанным в Положении о порядке присуждения учёных степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ, № 842 от 24.09.2013 г.

Доктор технических наук (специальности:
05.18.01 – Технология обработки, хранения
и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции
и виноградарства;
05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов
и биологических активных веществ»),
доцент, заведующая кафедрой технологии пищевых
продуктов и организации питания,
ФГБОУ ВО «Майкопский государственный
технологический университет»

Хатко Зурет Нурбиевна

Кандидат технических наук
(специальность: 05.18.01 – Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции
и виноградарства

Колотий Татьяна Борисовна

07.04.2022 г.

ФГБОУ ВО «Майкопский государственный
технологический университет»,
Россия, 385000, Республика Адыгея,
г. Майков, ул. Первомайская, 191;
тел. 8 (8772) 57-00-11; 8 (8772) 57-06-16
E-mail: zkh@yandex.ru

Подписи Хатко З.Н. и Колотий Т.Б. заверяю:

