

В диссертационный совет Д 212.183.05 на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный университет имени И. С. Тургенева»

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Икрамова Руслана Атхамовича
«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**

Стратегической целью государственной политики Российской Федерации в области продовольственной безопасности и качества пищевой продукции является формирование и развитие индустрии здорового питания населения, которое является одним из важных факторов, обеспечивающих активное долголетие, нормальное функционирование организма человека, профилактику неинфекционных заболеваний. Исходя из этого, производство пищевых продуктов на основе вторичного растительного сырья с содержанием биологически активных веществ является актуальным.

В ходе проведения диссертационного исследования соискателем установлено, что использование СВЧ нагрева в технологии экстрагирования способствует интенсивному переходу растительных пигментов в экстракты из выжимок ягод, формируя их окраску и более высокие антиоксидантные свойства по сравнению с традиционным способом экстрагирования. Автором были разработаны желейные продукты на основе экстрактов из выжимок различных ягод семейства вересковых и их композиций, имеющие высокие потребительские свойства, обладающие антиоксидантной активностью, с минимальным количеством сахара в рецептуре или вообще без его добавления. Были установлены показатели качества и безопасности разработанных желейных продуктов и рассчитана экономическая эффективность их производства.

Научная новизна диссертационной работы не вызывает сомнений, подтверждается получением патента на изобретение, публикациями в ведущих научных журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, в международных изданиях, входящих в реферативную базу Scopus, обсуждением результатов исследований на международных и российских конференциях высокого уровня.

Практическая значимость работы подтверждается положительными результатами производственной апробации желейных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод и их композиций на предприятиях индустрии питания г. Санкт-Петербурга, а также разработанной технической документацией на данную продукцию. Отдельно следует отметить, что результаты диссертационного

исследования используются при реализации дисциплин по направлению подготовки «Товароведение» в Санкт-Петербургском политехническом университете Петра Великого.

Степень обоснованности и достоверность научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертационной работе, не вызывают сомнений, однако по ней имеются следующие замечания:

1. Из текста автореферата не совсем понятно осуществлялась ли предварительная обработка ягод перед извлечением сока, а также дополнительное измельчение выжимок для дальнейшего получения экстрактов.

2. На схеме производства желейных продуктов (рис. 11, стр. 14 автореферата) указана температура СВЧ нагрева, но не указан оптимальный режим мощности СВЧ для такого нагрева, что может вызвать затруднения при использовании схемы в операционных процессах.

Вышеуказанные замечания носят рекомендательный характер и не снижают научной ценности и практической значимости диссертационной работы.

Диссертационная работа «Формирование потребительских свойств желейных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод» соответствует требованиям п. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. N 842, а ее автор – Икрамов Руслан Атхамович – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор кафедры технологии продуктов питания из растительного сырья ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», д.т.н., профессор

13.04.2022

Киселева Татьяна Федоровна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» (Кем ГУ)
650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Тел.: (3842) 58-38-85
<https://kemsu.ru/>
e-mail: tpprs@kemsu.ru

Киселева Т. Ф.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» (Кем ГУ)
ФГБОУ ВО «КемГУ»
Отдел кадров УРП
подпись заверяю *Киселевой Т.Ф.*
и. специалист ОК УРП!
Должность *Т.А. Яковлевская* Ф.И.О.
«13» .04, 2022г.