

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Икрамова Руслана Атхамовича на тему «Формирование потребительских свойств жележных 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 темы исследований. Фрукты, овощи и пищевые продукты, вырабатываемые с их использованием, являются источниками природных антиоксидантов. Современные инновационные технологии позволяют безотходно перерабатывать плодоовощную продукцию и получать высококачественные продукты здорового питания с антиоксидантными свойствами. Диссертация «Формирование потребительских свойств жележных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод» выполнена на актуальную тему.

Научная новизна работы заключается в том, что диссертантом обоснованы режимы СВЧ экстрагирования и соотношение выжимки/вода для формирования оптимальной окраски и антиоксидантных свойств при максимальном выходе водных экстрактов. Диссертантом получены новые данные о влиянии экстрактов из выжимок ягод семейства вересковых и их композиций на формирование упругих свойств жележных продуктов со структурообразователем желатином при использовании традиционной и СВЧ технологии производства.

Практическая значимость работы заключается в разработке рецептуры и СВЧ технологии производства жележных продуктов на основе экстрактов из выжимок дикорастущих ягод и их композиций, проведении их опытно-промышленной апробации. Диссертантом разработаны и утверждены комплекты нормативно-технической документации на жележные продукты на основе экстрактов из выжимок ягод семейства вересковых.

В работе исследованы потребительские предпочтения и проведен анализ регионального рынка пищевых продуктов с использованием фруктово-ягодного сырья для здорового питания; изучен химический состав, содержание индивидуальных антиоксидантов и антиоксидантную активность дикорастущих ягод семейства вересковых и их выжимок после отжима соков; оптимизирован процесс водной экстракции антиоксидантов с использованием СВЧ нагрева из выжимок дикорастущих ягод семейства вересковых.

В качестве **замечаний** к содержанию автореферата можно отметить следующее:

1. В автореферате (стр.12) отмечено, что ... «для получения водных экстрактов, использовали энергию СВЧ частотой генерации 2450 МГц и мощностью 800 Вт. Контролем служили экстракты, полученные экстрагированием водой с температурой 80°C». Однако в автореферате не раскрыт механизм воздействия СВЧ энергии на процессы экстракции выжимок, не указана температура.

2. В разделе «Исследование потребительских предпочтений и анализ рынка пищевых продуктов с использованием фруктово-ягодного сырья для здорового питания» не указана методика проведения этих исследований и не приведено количество респондентов, участвующих в опросе.

Указанные замечания и вопросы не снижают общую положительную оценку работы, выполненной соискателем.

Считаю, что представленная диссертационная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, 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.

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры товароведения и
таможенной экспертизы Государственного
казенного образовательного учреждения
высшего образования
«Российская таможенная академия»
140009, Московская область, г. Люберцы,
Комсомольский проспект, д. 4
Рабочий тел.: 8(495)503-76-66
E-mail: vkrish@mail.ru

15.04.2022

Криштафович
Валентина
Ивановна

Подпись д.техн.н.,
профессора Криштафович В.И.

заверяю:

И.О. Иванова

