

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

В современных реалиях решение проблем продовольственной безопасности приобретает еще большую актуальность. Обеспечение всех слоев населения качественными продуктами питания в достаточных для здорового образа жизни объемах и по доступным ценам является одной из ключевых задач социально-экономической политики России. Вовлечение в расширение ассортимента пищевых продуктов отходов переработки возобновляемых ягодных ресурсов, и разработка технологий производства на их основе желейных продуктов пониженной калорийности и с антиоксидантными свойствами является актуальным направлением научных исследований.

Диссертационная работа Икрамова Р. А. посвящена комплексному исследованию дикорастущих ягод семейства вересковых и остающихся после отжима соков выжимок и дальнейшему их использованию для получения экстрактов и желейных продуктов на их основе. Достоинством работы является применение СВЧ технологии в производстве экстрактов и желейных продуктов, что особенно актуально в индустрии питания, не требующих дополнительных затрат на приобретение оборудования. Для достижения сформулированных цели и задач автором проведен комплекс экспериментальных исследований стандартными и общепризнанными методами, а также с использованием высокоточного оборудования, доказывающих повышение антиоксидантных свойств разработанных желейных продуктов. Достоверность полученных результатов подтверждена математической обработкой экспериментальных данных, а оптимизация параметров СВЧ экстрагирования – методологией поверхностного отклика в программной среде MathCad.

Результаты проведенных исследований прошли апробацию на международных и всероссийских конференциях, опубликованы в 21 работе, в т.ч. 4 – в изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки РФ, 5 публикаций – в изданиях международных баз цитирования Web of Science и Scopus, получен патент на изобретение РФ.

По представленному автореферату в порядке дискуссии имеются некоторые вопросы:

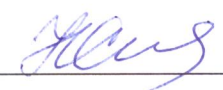
1. На рис. 7 стр. 12 автореферата представлены результаты влияния мощности СВЧ в диапазоне до 800 Вт на количество экстрактивных сухих веществ, отражающие выраженную положительную зависимость. Были ли проведены исследования влияния мощности СВЧ выше 800 Вт?

2. Из материалов автореферата (стр. 15) не понятно за счет каких именно процессов снижается прочность разработанных продуктов жележных при внесении в рецептуру сахарозы.

Представленные замечания носят уточняющий характер и не снижают ценности диссертационной работы, которая соответствует требованиям пп. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, 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 хранения
и переработки растениеводческой
продукции ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ
доктор технических наук, профессор
шифр специальности: 05.18.01 –
Технология обработки, хранения
и переработки злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства

14.04.2022

 Н.В. Сокол

Сокол Наталья Викторовна
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет
имени И.Т. Трубилина»
Адрес: 350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, 13
Телефон: +7 (861) 221-59-42
e-mail: mail@kubsau.ru

Личную печать
Начальник

Н.В. Сокол
Уровнищев