

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации **Михалевой Ирины Сергеевны** на тему «Совершенствование комплексного контроля качества и безопасности при производстве белого сахара» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

В диссертационной работе Михалевой И.С. решается задача создания научно-практических основ контроля качества и безопасности при производстве белого свекловичного сахара в условиях возрастания доли промышленного потребления и появления дополнительных требований к его потребительской ценности.

Указанная задача крайне актуальна в настоящее время не только потому что доля промышленного потребления в России стала выше доли потребления населением, а также потому, что избирательность населения при покупке продуктов питания также растет с каждым годом. Учитывая это, при разработке новых продуктов питания кондитерские предприятия в погоне за привлекательностью своей продукции добавляют в ее рецептуру значительное количество пищевых добавок, которые при смешивании с сахаром низкого качества могут, наоборот, ухудшить качество готовой продукции.

Для решения этой проблемы автор в своей работе исследовала 113 образцов белого сахара не только по 6 нормируемым показателям качества, но и по 5 дополнительным.

На основании проведенных исследований составлены модели взаимосвязи дополнительных показателей качества сахара и параметров полупродуктов свеклосахарного производства.

Это, в свою очередь, позволило построить новую систему комплексного контроля качества и безопасности белого сахара, выделяющую 47 объектов контроля на всех этапах его технологического производства.

Практическая значимость работы подтверждается внесением изменений в ГОСТ 12572-2015 «Сахар белый. Метод определения цветности».

Научные результаты в достаточной мере обнародованы в научной литературе – имеется 15 публикаций, в том числе 2 статьи в журналах, индексируемых в Scopus, 3 статья в журналах из перечня ВАК и 1 монографии.

Имеются два замечания.

1) В таблице 1 показано, что чем ниже категория сахара, тем больше диоксида серы содержится в нем. Известно, что одна из задач сульфитации – обесцвечивание полупродуктов и белого сахара. Учитывая это, логично, что с повышением содержания диоксида серы цветность сахара должна снижаться. Требуется дать пояснение почему по результатам исследований получена обратная зависимость.

2) В таблице 7 не понятно в какой величине приведена сходимость.

Отмеченные замечания не влияют на научную новизну, практическую значимость и общее положительное впечатление о диссертационной работе.

Считаю, что диссертационная работа соответствует пунктам 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор **Михалева Ирина Сергеевна**, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Я, Семенихин Семен Олегович, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Михалевой Ирины Сергеевны, и их дальнейшую обработку.

к.т.н. (специальность 05.18.05 – технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур),
заведующий отделом технологии сахара и сахаристых продуктов КНИИХП – филиала ФГБНУ СКФНЦСВВ

«19» мая 2026 г.

Подпись Семенихина Семена Олеговича заверяю:

Главный специалист по персоналу

Семенихин
Семен Олегович



Т.В. Яковлева

Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиал ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия»
Адрес организации: 350072, г. Краснодар, ул. Тополиная аллея, д. 2
semenikhin_s_o@mail.ru
+7 (928) 295-39-39