

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Ветровой Ольги Николаевны на тему: «Разработка технологии глубокой комплексной переработки побочных продуктов солодоращения и оценка потребительских свойств полученных продуктов», представленную 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 диссертационной работы заключается в создании технологии комплексной переработки ценных вторичных сырьевых ресурсов с получением белково-углеводных продуктов, позволяющих расширить ассортимент обогащенных продуктов питания. Данное направление является одним из основных в Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации на период до 2030 года.

Солодовые ростки ячменя имеют богатый химический состав, представленный полноценными белками, пищевыми волокнами, микроэлементами, витаминами, полученные обогащенные продукты их переработки обладают повышенными потребительскими свойствами и экономической эффективностью, в связи с чем, решаемые в диссертационном исследовании проблемы являются актуальными.

По своей структуре работа состоит из введения, пяти глав, заключения, списка литературы и приложений. Работа изложена на 177 страницах машинописного текста, иллюстрирована рисунками и таблицами, список литературы включает 175 источников отечественных и зарубежных авторов.

Ветрова О.Н. в своей работе обосновала оптимальные параметры технологии глубокой комплексной переработки ростков ячменя; исследовала химический состав полученных продуктов: порошка ферментированного и гидролизата; изучила влияние продуктов ферментализации на потребительские свойства обогащенных продуктов: мягкого сыра с порошком и сывороточного напитка с гидролизатом.

Полученные автором данные и выводы обоснованы и корректны, представляют научный интерес. Результаты диссертации Ветровой О.Н. апробированы на научных конференциях различного уровня. Полученные результаты отражены в 18 научных статьях, 6 из которых входят в перечень ВАК. Достоверность результатов обеспечивается большим объемом экспериментального материала, полученного с использованием современных средств анализа, и не вызывает сомнений.

На основании материала, изложенного в автореферате, к автору имеются

замечания:

1. В автореферате не указано, с чем связано применение в рецептуре напитка яблочного сока и возможна ли замена другим соком.

2. Из автореферата неясно, какие физико-химические показатели качества исследовали в порошке и гидролизате.

Указанные замечания не снижают ценности представленной работы.

Автореферат диссертационной работы Ветровой О.Н. соответствует по содержанию, объему и структуре требованиям, установленным ВАК РФ. Содержание автореферата отражает суть и содержание диссертационной работы и демонстрирует законченность работы как научного исследования.

Представленная работа является законченной научно-квалификационной работой, которая 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 – Ветрова Ольга Николаевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук, доцент,
Доцент Высшей школы сервиса и торговли
Институт промышленного менеджмента,
экономики и торговли,
ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский
политехнический университет
Петра Великого»

Нилова
Людмила Павловна

16 сентября 2021 г.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет
Петра Великого»

195251, г. Санкт-Петербург, ул. Политехническая, д.29

Телефон: 8(812) 2978257

E-mail: nilova_lp@spbstu.ru

