

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Икрамова Руслана Атхамовича «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

Потребление пищевой продукции с низкими потребительскими свойствами является причиной снижения качества жизни и развития ряда заболеваний населения, в том числе за счет необоснованно высокой калорийности пищевой продукции, сниженной пищевой ценности и дефицита микронутриентов. Таким образом, разработка продукции на основе натурального отечественного сырья, со сниженным содержанием добавленного сахара и антиоксидантными свойствами является актуальной.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны в рамках пунктов 2, 4, 5 паспорта специальности ВАК при Минобрнауки России 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, в частности соискателем предложено комплексное использование СВЧ нагрева в технологии экстрагирования и производстве жележных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод.

В диссертационном исследовании проведена работа по анализу современного состояния производства и потребления фруктов, ягод и продуктов их переработки, особенностей биохимического состава и антиоксидантных свойств ягод семейства вересковых, их изменений в процессе переработки, представлены объекты и методы исследований, проводится комплексный маркетинговый анализ. Проведены исследования химического состава и антиоксидантных свойств дикорастущих ягод семейства вересковых, выжимок и экстрактов из них, полученных с использованием СВЧ нагрева. Отдельный раздел диссертационной работы посвящен разработке жележных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод и их композиций, где автор обосновывает применение СВЧ нагрева в технологии жележных продуктов и разрабатывает их рецептуры, оценивает показатели качества и безопасности разработанной продукции, изучает изменения в процессе хранения. Приведенные сведения об экономической эффективности позволяют сделать вывод о рентабельности производства разработанных жележных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод.

Следует отметить практическую значимость работы: разработаны комплекты нормативно-технической документации на жележные продукты на основе экстрактов из выжимок ягод семейства вересковых, проведена промышленная апробация жележных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод и их композиций на предприятиях города Санкт-Петербурга, а

также получен патент на изобретение «Способ производства желейных продуктов».

Результаты диссертационного исследования докладывались на научных конференциях международного и российского уровня, по теме диссертации опубликована 21 работа, в том числе 4 работы в журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, 5 работ в изданиях, входящих в международную реферативную базу Scopus.

Оценивая автореферат диссертации Икрамова Р. А., следует отметить высокий уровень проведения исследований, тщательный анализ и критическую оценку результатов.

Вместе с тем по материалам автореферата имеется следующее замечание: целесообразно было бы в автореферате привести результаты исследований показателей безопасности разработанных желейных продуктов.

Указанное замечание не влияет на общую положительную оценку диссертационной работы.

Исходя из представленного автореферата, в целом можно сделать вывод, что диссертационное исследование Икрамова Р. А. является научно-квалификационной работой, выполненной на актуальную тему, обладающей научной новизной и грамотно изложенной в доказательном стиле.

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.

Доктор технических наук, профессор,
Зав. кафедрой «Технология товаров и
товароведение» ФГБОУ ВО
«Астраханский государственный
технический университет»
11 апреля 2022 г.



Золотокопова
Светлана Васильевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет»

414025, г. Астрахань, ул. Татищева, 16

Телефон: 8 (8512) 61-42-55, 61-41-19

e-mail: astu@astu.org

zolotokopova@mail.ru

Подпись Золотокоповой С.В. заверяю
Начальник отдела кадров



Любиш Н.М.