

В диссертационный совет Д 212.183.05 на базе
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Орловский государственный университет имени И.
С. Тургенева»

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

Дикорастущие ягоды, произрастающие в северных широтах, могут быть дополнительным источником биологически активных веществ в питании человека. Многочисленные исследования показали, что такие ягоды семейства вересковых, как брусника, голубика, клюква, черника, содержат значимое количество полифенолов и антоцианов, являющихся природными антиоксидантами. Известно, что дикорастущие ягоды имеют повышенное содержание биологически активных веществ, содержание которых увеличивается в выжимках. Использование в пищевой продукции разнообразия природных ресурсов соответствует направлению государственной политике по повышению продовольственной безопасности и уровню здоровья населения, позволяет получать пищевые продукты из натурального сырья, обладающие высокими потребительскими свойствами. В связи с этим диссертационная работа «Формирование потребительских свойств желейных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод» является актуальной.

Исходя из данных автореферата, Икрамов Р. А. в своей диссертационной работе исследовал химический состав и антиоксидантные свойства дикорастущих ягод семейства вересковых, а также выжимок из них. Было теоретически обосновано и экспериментально подтверждено, что в выжимках ягод семейства вересковых после отжима сока сохраняются вещества фенольной группы, обуславливающие их антиоксидантные свойства. Автором проведена оптимизация условий экстрагирования выжимок дикорастущих ягод с использованием СВЧ нагрева, исследовано влияние СВЧ нагрева на оптические характеристики и сохранение антиоксидантных свойств экстрактов из выжимок. На основе полученных экстрактов из выжимок и композиций этих экстрактов разработаны желейные продукты, проведена оценка их качества и безопасности, проведен расчет экономической эффективности.

Научная новизна диссертационного исследования подтверждается патентом Российской Федерации на изобретение. Теоретическая и практическая значимость работы не вызывает сомнений: разработаны нормативно-технические документы на желейные продукты, проведена опытно-промышленная апробация разработанных рецептур и СВЧ технологии. Результаты исследований были доложены на различных научных конференциях российского и международного уровня и опубликованы в рецензируемых научных изданиях.

Диссертационная работа Икрамова Р. А. представляет собой завершённую научно-квалификационную работу, выполненную на актуальную тему. По автореферату имеются следующие замечания.

1. В автореферате недостаточно определены экогеографические характеристики мест произрастания использованного ягодного сырья, даты его сбора и степень зрелости ягод.

2. Ряд таблиц и рисунков автореферата не содержит пояснений к использованным автором условным обозначениям и сокращениям. В частности, таблица 3 автореферата озаглавлена как «зависимость (R^2) АОО от содержания индивидуальных антиоксидантов в ягодах и выжимках». В таблице, как в источнике исчерпывающей, самодостаточной информации, нет сноски для понимания приведенного показателя «(R^2)». Поскольку автором использован термин «зависимость», напрашивается предположение, что речь, возможно, идет о корреляциях. Не совсем понятно данное диссертантом определение «индивидуальные антиоксиданты».

3. Не вполне однозначно понимаем приведенный автором посыл: «было установлено влияние антоцианов на антиоксидантные свойства ягод и выжимок...», стр. 11. Установленное автором влияние антоцианов было выраженным, значимым, или иным?

Однако сделанные замечания не носят принципиального характера и не умаляют достоинств проведенного диссертантом исследования.

Диссертационная работа «Формирование потребительских свойств жележных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод» соответствует требованиям п. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 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.

Кандидат сельскохозяйственных наук,
ведущий научный сотрудник федерального
государственного бюджетного научного
учреждения «Федеральный исследовательский
центр Всероссийский институт генетических
ресурсов растений им. Н.И. Вавилова»

22.04.2022

Григорьев Сергей Владимирович

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный исследовательский центр Всероссийский институт генетических ресурсов растений им. Н.И. Вавилова»

190000, г. Санкт-Петербург, ул. Большая Морская, д. 42, 44

+7 (812) 312-51-61

s.grigoryev@vir.nw.ru

С.В. Григорьев

Григорьев
Сергей Владимирович



Григорьев С.В.