

О Т З Ы В

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

Разработка продуктов питания нового поколения с заданными характеристиками качества и продвижение принципов здорового питания являются одними из задач Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. Весомый вклад в решение этих задач может внести комплексная переработка регионального растительного сырья, включая отходы производства, богатые биологически активными веществами. Использование выжимок дикорастущих ягод семейства вересковых для получения экстрактов и желейных продуктов на их основе, исключающих использование синтетических пищевых красителей, является актуальным.

Базируясь на анализе существующих данных по изучаемой проблеме, автор достаточно четко сформулировал цель и задачи собственного диссертационного исследования. Использование современных методов исследований и анализ экспериментальных данных с применением цифровых инструментов математического моделирования позволили получить достоверные результаты, сделать научно-обоснованные выводы и сформулировать практические рекомендации.

Диссертационная работа Икрамова Р. А. обладает научной новизной. Автором предложено комплексное использование СВЧ нагрева для получения водных экстрактов из выжимок ягод семейства вересковых (брусники, голубики, клюквы, черники) и производства желейных продуктов на их основе. Установлено, что использование СВЧ нагрева в технологии экстрагирования способствует интенсивному переходу растительных пигментов в экстракты из выжимок ягод, формируя их окраску и более высокие антиоксидантные свойства по сравнению с традиционным способом экстрагирования. При этом предложено для производства желейных продуктов использовать композиции экстрактов из выжимок ягод для исключения сахара в рецептуре и повышения антиоксидантной активности готовых изделий.

Обоснованность и достоверность научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертационной работе, ее теоретическая и практическая значимость подтверждаются получением патента Российской Федерации на изобретение, апробацией основных результатов диссертационного исследования на российских и международных научных

конференциях, публикациями в ведущих отечественных (перечень ВАК при Минобрнауки России) и высокорейтинговых зарубежных научных изданиях, входящих в базу данных Scopus, разработкой нормативно-технической документации, производственными испытаниями на предприятиях Санкт-Петербурга, использованием результатов работы при преподавании дисциплин профессионального блока по направлению подготовки «Товароведение» ФГАОУ ВО «СПбПУ».

Принципиальные замечания по диссертационной работе Икрамова Р.А. отсутствуют.

Считаю, что 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.

Профессор кафедры торгового дела и
товароведения ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»,
кандидат технических наук, профессор

27.04.2022



Дмитриченко
Михаил Иванович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)
Россия, 191023, Санкт-Петербург, наб. канала Грибоедова, д. 30-32, литер А

(812) 602-23-23

<https://unecon.ru/>

abitura@unecon.ru

ПОДПИСЬ РУКИ ЗАВЕРЯЮ

НАЧАЛЬНИК УПРАВЛЕНИЯ КАДРОВ

Л. В. ЛИТУСОВА

