

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

Михалевой Ирины Сергеевны на тему: «Совершенствование комплексного контроля качества и безопасности при производстве белого сахара», представленной на соискание ученой степени кандидата наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Автореферат диссертационной работы Михалевой И.С. содержит материалы научного исследования, направленного на решение актуальной задачи развития свеклосахарного производства – создание современной системы контроля, ориентированной на выпуск продукции заданного качества по требованиям промышленных потребителей. Указанная тематика одновременно решает вопросы поддержания качества разнообразной пищевой продукции, изготовленной с использованием белого сахара, в соответствии со Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. Поэтому актуальным и значимым является подробное изучение качества белого сахара, выпускаемого в стране, сопоставление его фактических физико-химических показателей с требованиями промышленных потребителей для разработки вариаций схем контроля.

Целью диссертационной работы является создание научно-практических основ комплексного контроля качества и безопасности при производстве белого свекловичного сахара в условиях возрастания доли промышленного потребления и появления дополнительных требований к его потребительской ценности. Для ее реализации автором конкретизированы семь задач, которые решены в рамках рассматриваемого исследования. Представленные данные расширяют знания о составе белого сахара, его технологических характеристиках, взаимосвязи показателей качества и параметров технологического потока. Результаты исследования подробно и последовательно изложены в автореферате, сопровождаются иллюстративным и табличным материалом. Выводы представляются аргументированными и подтверждают результаты исследования, проведенного с использованием современного методологического аппарата и лабораторного оборудования.

Полагаю, что данная работа имеет научную новизну и высокий уровень практической значимости. Разработанные вариации схем контроля должны найти практическое применение на предприятиях свеклосахарной отрасли, а изменение к ГОСТ 12572-2015 «Сахар белый. Метод определения цветности» используется с 2023 г. всеми испытательными лабораториями для

определения качества сахара.

Результаты исследования неоднократно представлялись автором на различных конференциях, они хорошо знакомы работникам пищевой промышленности.

По автореферату имеется вопрос:

1. Чем объясняется более низкое фактическое содержание влаги, редуцирующих веществ и золы в белом сахаре по отношению к нормативам, приведенное в таблице 1 автореферата?

В целом по своей направленности, актуальности, достоверности полученных результатов диссертация Михалевой Ирины Сергеевны соответствует требованиям ВАК и Положению о присуждении ученых степеней, утвержденному Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Я, Путилина Людмила Николаевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Михалевой Ирины Сергеевны, и их дальнейшую обработку.

к.с.-х.н., ведущий научный сотрудник
лаборатории аналитической оценки
технологического качества сахарной свеклы
ФГБНУ «Всероссийский
научно-исследовательский институт
сахарной свеклы и сахара им. А.Л. Мазлумова»

Путилина
Людмила Николаевна

«08» июня 2026 г.

Подпись Путилиной Л.Н. заверяю:



Лопова О.Н.

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт сахарной свеклы и сахара им. А.Л. Мазлумова» (ФГБНУ «ВНИИСС им. А.Л. Мазлумова» Министерства сельского хозяйства РФ)

Адрес организации: 396030, Россия, Воронежская область, Рамонский р-н, п. ВНИИСС, д. 86

Телефон: +7(47340) 5-33-27;

E-mail: vniiss@mail.ru.