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.

С целью рационального использования вторичных сырьевых ресурсов, создания безотходных технологий, необходим значительный рост эффективности комплексной переработки растительного сырья. В связи с чем, исследования Ветровой О.Н. несомненно актуальны и своевременны, так как имеют наравне с теоретическим характером, практическую значимость для создания белково-углеводных продуктов, а также расширения ассортимента обогащенной продукции.

Диссертационная работа Ветровой Ольги Николаевны является комплексным исследованием. Поставленная цель и задачи последовательно раскрыты в пяти главах работы, соблюдена логика исследования.

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.

Работа выполнена на хорошем научном уровне с использованием органолептических, физико-химических, микробиологических, структурно-механических методов исследований свойств полученных продуктов. Обработку полученных данных проводили с использованием методов математической статистики.

Результаты диссертации Ветровой О.Н. докладывались на международных и всероссийских научно-практических конференциях. Основные положения 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.

Научная и практическая значимость работы заключается в обосновании использования вторичных продуктов солодоращения для получения продуктов ферментолиза солодовых ростков ячменя, определении оптимальных режимов ферментативного гидролиза, исследовании химического состава полученных продуктов: ферментированного и гидролизата, изучила влияние продуктов ферментолиза на потребительские свойства обогащенных продуктов: мягкого

сыра с порошком и сывороточного напитка с гидролизатом.

Вместе с тем, на основании материала, изложенного в автореферате, возникает следующий вопрос: чем обоснован выбор мягкого сыра и напитка из сыворотки для обогащения продуктами ферментолиза?

Указанные замечание не снижают ценности представленной работы.

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

Представленная работа является законченнойнаучно-квалификационной работой, которая соответствует требованиям п. 9-14 «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 специализированногоназначения и общественного питания.

Подпись В.Д. Малыгиной
Зав. Е.И. Гаврилова заверяю
Начальник отдела кадров
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО УНИВЕРСИТЕТА
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Доктор экономических наук, профессор,
Заведующая кафедрой товароведения
ГО ВПО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского

Малыгина
Валентина Дмитриевна

15.09.2021 г

Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
83050, г. Донецк, ул.Щорса,31
Телефон:+380(062) 342-92-91
E-mail:rector@donduet.edu.ua