

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы *Кожемяко Анастасии Владимировны* «Формирование качества продуктов повышенной пищевой ценности, полученных в результате комплексной переработки овощей», 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».

В настоящее время увеличивается спрос на продукты питания повышенной пищевой ценности, полученных в результате комплексной переработки овощей. В связи с этим, диссертационная работа Кожемяко А.В. посвященная формированию качества продуктов повышенной пищевой ценности, полученных в результате комплексной переработки овощей, является актуальной.

В ходе проведения работы автором исследован рынок продовольственных товаров и изучение потребительских предпочтений в г. Кемерово и определена целевая покупательская аудитория таких категорий товаров, как сброженные овощные соки, желеино-овощной мармелад и овощные соусы. Исследованы технологические факторы, формирующие качество продуктов переработки овощей. Автором установлено, что содержание БАД в овощах зависит от сорта, в свёкле столовой накапливается β -цианин, морковь содержит большее количество β -каротина и флавоноидов.

Установлены рациональные технологические параметры подготовки выжимок из моркови и свеклы как материала для обсыпки желеино-овощного мармелада, обеспечивающие сохранение физиологически активных веществ в выжимках и формирование потребительских свойств готового изделия. Автором разработаны овощные лактоферментированные напитки повышенной пищевой ценности, а также функциональные овощные соусы, желеино-овощной мармелад с использованием вторичного сырья переработки свеклы и моркови. Проведена товароведная оценка качества и установлены сроки годности инновационных продуктов. Проведены расчеты экономических показателей и определена расчетная отпускная цена разработанных продуктов питания.

Диссертационная работа содержит научную новизну, подтвержденную публикациями в изданиях, рекомендованных ВАК и Scopus, а также обсуждением и опубликованием результатов исследований в материалах международных и всероссийских научно-практических конференций.

Практическая значимость работы подтверждена разработкой технической документации для производства продуктов на технологических линиях предприятий г. Сочи и г. Кемерово.

Выводы, сформулированные в диссертации, обоснованы теоретически и подтверждены результатами экспериментальных исследований.

По работе имеются следующие вопросы и замечания:

1. Недостаточно обосновано, с какой целью необходимо введение свекольных и морковных выжимок в мармелад овощной.

2. В автореферате отсутствуют технологические схемы производства разработанных продуктов переработки овощей.

Указанные замечания не снижают научной ценности и практической значимости исследований.

Диссертационная работа Кожемяко А.В. отвечает требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.13, № 842, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Еремина Ольга Юрьевна,
и.о. зав. кафедрой товароведения и
таможенного дела, профессор, д.т.н.,
доцент ФГБОУ ВО «Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»,
302026, г. Орёл, ул. Комсомольская, д.95,
раб. тел. (4862) 41-98-99
E-mail: o140170@rambler.ru

О.Ю. Еремина

Полякова Елена Дмитриевна,
д.т.н., доцент, профессор кафедры
товароведения и таможенного дела
ФГБОУ ВО «Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»,
302026, г. Орёл, ул. Комсомольская, д.95,
раб. тел. (4862) 41-98-99
E-mail: ed-poliakova@mail.ru
31.05.2021 г.

Е.Д. Полякова

