

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации
Перфиловой Ольги Викторовны

«Переработка вторичного фруктово-овощного сырья с использованием электрофизических методов: расширение ресурсного потенциала и ассортимента продуктов повышенной пищевой ценности, разработка инновационных технологических решений», представленной на соискание учёной степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Продовольственное обеспечение населения, определяющее физическое и духовное здоровье человека и всей нации, - одна из самых приоритетных и важных социально-экономических проблем, связанных с производством, распределением и потреблением продуктов питания. Диссертационная работа О.В. Перфиловой, целью которой явилась разработка пищевых продуктов повышенной пищевой ценности в низком ценовом сегменте с применением полуфабрикатов переработки вторичного фруктово-овощного сырья, подвергнутого СВЧ- и ИК-нагреву с целью максимального увеличения выхода в нем свободных антиоксидантов, является несомненно актуальной.

Практическая ценность работы заключается в том, что данное инновационное технологическое решение дает возможность повысить пищевую ценность выжимок, а также решить проблемы комплексной ресурсосберегающей переработки фруктов и овощей, использования сопутствующего основному производству вторичного сырья и экологических задач его утилизации.

Новизна работы отражена в теоретической аргументации применения, произведенных по разработанной комплексной технологии, фруктово-овощных полуфабрикатов на основе выжимок в технологиях новых видов хлебобулочных и кондитерских изделий с целью повышения их пищевой и снижения энергетической ценности последних.

Проведена промышленная апробация предлагаемых технологий в условиях ООО «Экспериментальный центр «М-Конс-1» (Тамбовская область, Мичуринск-Наукоград РФ), ООО «Империya продуктов» (Тамбовская область, Мичуринск -Наукоград РФ), кондитерского цеха ИП Долгова А.П. (Тамбовская область, г. Тамбов), которая подтвердила полученные положительные результаты научных экспериментов, что дало основание для разработки 6 комплектов нормативно-технической документации. Важно отметить и тот факт, что материалы диссертации задействованы в учебном процессе, а именно используются в лекционных курсах дисциплин (модулей) «Пищевые добавки функционального назначения», «Технология продуктов функционального питания» и практике НИР обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология продуктов функционального и профилактического питания.

Материалы и результаты диссертационного исследования опубликованы в 45 научных работах, в т. ч. 2 статьи в журналах, входящих в базу данных Scopus, 16 статей в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России и 10 патентов на изобретения РФ.

По содержанию автореферата имеется замечание: не понятно, почему при добавлении патоки в выжимки при производстве фруктово-овощных паст происходит снижение вязкости массы, если при этом увеличивается содержание сухих веществ.

Рецензируемый автореферат показывает, что диссертационная работа Перфиловой Ольги Викторовны является законченной научно-квалификационной работой, выполненной на вы-

соком научном и техническом уровне и полностью соответствует требованиям, изложенным в «Положении о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г № 842, предъявляемых к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Доктор технических наук (научная специальность 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»), профессор кафедры технологии продуктов из растительного сырья ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», профессор

Романов Александр Сергеевич

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» Почтовый адрес: 650000, Кемеровская область, г. Кемерово, ул. Красная, д. 6, Телефон: 8-903-907-88-36, E-mail: rector@kemsu.ru

