

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Левчук Тамары Викторовны на тему «Обоснование использования околоплодника ореха маньчжурского в технологии продуктов питания», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2020 г. № 120) и др., предусматривают увеличение доли отечественного производства продуктов массового потребления, создание широкого ассортимента привлекательных, безопасных пищевых продуктов, обогащенных жизненно важными компонентами, источником которых, в том числе является растительное сырьё.

Дикоросы Дальнего Востока, в том числе околоплодник ореха маньчжурского представляет научный и практический интерес. Уникальный химический состав околоплодника и наличие в нем биологических активных веществ объясняет его широкое применение, в том числе и в лечебных целях. Он обладает антиоксидантными, антибактериальными и противоопухолевыми свойствами. Околоплодник ореха маньчжурского, из-за содержания в нём красящих веществ, нашёл широкое применение как натуральный краситель в лёгкой промышленности. Однако в пищевом производстве до настоящего времени он практически не использовался.

С учётом этого диссертационное исследование Тамары Викторовны Левчук, посвящённое изучению состава и свойств околоплодника ореха маньчжурского и обоснованию его использования в производстве пищевых продуктов – сахаристых кондитерских изделий и десертов – в качестве безопасного натурального красителя, является актуальным и представляет научный и практический интерес.

Новизна технических решений подтверждена 7 патентами на изобретение РФ, разработаны и утверждены СТО на новые продукты с использованием красителей из околоплодника ореха маньчжурского.

В работе применяли современные методы для исследования.

По результатам исследований опубликовано 11 работ, в том числе: 1 статья в изданиях, индексируемых базами Scopus, 5 работ в изданиях, рекомендуемых ВАК Министерства науки и высшего образования РФ, 5 работ в сборниках научно-практических конференций, 7 патентах.

В целом диссертационная работа выполнена на высоком научно-методическом уровне, носит экспериментальный характер, является законченным научным исследованием, а её результаты имеют существенное научное и практическое значение для биотехнологии пищевых продуктов и биологически активных веществ.

Вместе с тем можно сделать несколько замечаний:


1. В автореферате нет сравнительных данных по влиянию красителя из околоплодника ореха маньчжурского на сроки годности разработанных изделий.

2. В автореферате не показано влияние красителя на органолептические показатели качества разработанных изделий, хотя околоплодник ореха маньчжурского имеет горький вкус и травянистый аромат.

С учетом вышеизложенного и несмотря на сделанные замечания считаю, что представленная к защите диссертация полностью соответствует требованиям, установленным Положением о присуждении учёных степеней (п. 9), утверждённым постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. №842, а её автор вполне заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

19.03.2021

Доцент кафедры ресторанного бизнеса
ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»,
кандидат технических наук, доцент


_____ Т.В. Жубрева

