

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Борисовой Анны Викторовны «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПЛОДООВОЩНЫХ ПЮРЕ С ПОВЫШЕННЫМИ АНТИОКСИДАНТНЫМИ СВОЙСТВАМИ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**, представленную к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства

Диссертационная работа Борисовой Анны Викторовны является уникальной в данном направлении. Диссидентом впервые выявлены значительные различия химического состава, физико-химических и антиоксидантных свойств яблок, томатов, перцев, тыквы, моркови, выращиваемых в Самарской области, в зависимости от сорта. Впервые изучены состав и антиоксидантные свойства плодов колонновидных яблонь. Доказано повышенное содержание антиоксидантов фенольного ряда в изученных сушеных пряностях по сравнению со свежими плодами и овощами.

Научно обоснована возможность использования СВЧ-стерилизации для получения плодовоовощных пюре с высокими антиоксидантными свойствами. Впервые изучены показатели антирадикальной, антиокислительной и восстанавливающей активности, степень окисления молочного жира мороженого с плодовоовощными пюре и пряностями. Доказано влияние растительных объектов на снижение степени окисления молочного жира в мороженом с плодовоовощными пюре и пряностями.

Теоретически доказано синергетическое действие антиоксидантов в мороженом с плодовоовощными пюре и пряностями на основании критериальной оценки антиоксидантной активности.

Существенным моментом для практического использования является технология получения мороженого с плодовоовощными пюре и пряностями антиоксидантного действия. Проведена опытно-производственная выработка партий мороженого двух видов: с яблочным пюре и корицей; с тыквенным пюре и ванилью. Материалы диссертации неоднократно обсуждались на многочисленных международных и региональных научных конференциях, освещены в 34 печатных работах, в том числе 9 статей в журналах, определенных перечнем ВАК РФ.

Работа выполнена на высоком современном методическом уровне, результаты и сделанные обобщения представляются убедительными и достоверными.

Считаем, что выполненная работа соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатской диссертации, вносит существенный вклад в развитие пищевой промышленности, а ее автор Борисова Анна Викторовна достойна присуждения искомой степени кандидата технических наук по искомой специальности.

Ведущий научный сотрудник отдела генетики и селекции плодовых и ягодных культур, доктор с.-х. наук, профессор

Владимир Николаевич Сорокопудов

115598, Москва, ул. Загорьевская, 4, тел. (495) 329-51-66, факс 329-31-66
Государственное научное учреждение Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства
Россельхозакадемии, E-mail: vstisp@vstisp.org Web-site: <http://vstisp.org>

Учёный секретарь ГНУ ВСИСП Россельхозакадемии - Заверяю верность
настоящего отзыва



Л.А. Марченко

20.08.14