

Отзыв на автореферат диссертации Валиулиной Динары Фанисовны
**«БИОТЕХНОЛОГИЯ ЯБЛОЧНОГО СОКА ПРЯМОГО ОТЖИМА
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ: ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСУР-
СОВ, СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ, СВОЙСТВА ГОТОВОЙ
ПРОДУКЦИИ»,**

представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Представленная на отзыв работа посвящена решению важной практической задачи – разработке технологии производства яблочного сока из сырья Самарской области, обладающего антиокислительным действием. Актуальность работы не вызывает сомнений.

Результаты исследования, проведенные автором в соответствии с задачами, сформулированными в автореферате работы, легли в основу разработки технической документации, в частности, ТИ № 9163-011-11013684-14, что подтверждает практическую ценность работы.

Объектами исследования являются яблоки сортов Золотое Летнее, Бельфлер Куйбышевский, Пепин Башкирский, Коричное Новое, Алое, Жигулевское, Спартак, Возрождение, Антанис, Россонское Полосатое, Лобо, Кутузовец, Куйбышевское, Ренет Семиренко, Флорина, Конфетное, Малинка, Чемпион, Подарочное, Беркутовское, Антоновка, Ginger Gold, Granny Smith, Red Prince - 2011/12 гг. урожая.

Для изучения влияния различных факторов на качество и свойства готового продукта, был выбран верный подход – изучение изменений происходящих в сырье и продукте в процессе технологической обработки.

В соответствии со схемой эксперимента проведены исследования полифенольного состава сырья, полуфабрикатов и готовых напитков, определена их антиоксидантная активность, проведено сравнение методов определения антиоксидантной активности и выбран оптимальный метод. Помимо этого разработаны ТИ № 9163-011-11013684-14, дано обоснование оптимизации технологических режимов производства яблочных соков прямого отжима.

Результаты проведенных исследований позволили достигнуть цели работы.

Вместе с тем, следует отметить ряд недостатков.

1. Не достаточно четко сформулирована цель введения ферментных препаратов в сок прямого отжима.
2. Отсутствуют результаты влияния содержания аскорбиновой кислоты в исследуемых объектах на антиоксидантную активность.
3. Отсутствует расчет таких экономических показателей как себестоимость, рентабельность и др.
4. Не совсем понятно будет использоваться полученный сок как самостоятельный продукт или полуфабрикат и каково влияние ферментов на его органолептические показатели.

Высказанные замечания не снижают общего положительного впечатления и оценки работы. На основании вышеизложенного считаю, что рецензируемая диссертационная работа соответствует требованиям ВАК к кандидатским диссертациям, а ее автор – Валиулина Динара Фанисовна заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

к.т.н., доцент кафедры «Общая химия и экспертиза товаров»

659305 Алтайский край, г.Бийск, ул. Трофимова, 27

Бийский технологический институт (филиал)

АлтГТУ им. И.И. Ползунова

Тел. 8(3854)435305

e-mail: ooo_bpk@inbox.ru

(05.18.15 Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения
и общественного питания)
Подпись К.В. Севодиной заверяю

К.В. Севодина

(Ксения Валерьевна
Севодина)

Учёный секретарь Совета ТИ

к.т.н., профессор

Е.В. Сыпин

05.09.15