

В диссертационный совет Д 212.035.04
при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий»

394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, 19

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Магомедова Магомеда Гасановича**
«Научно-практическое обеспечение производства пищевых концентратов из
фруктово-овощного сырья и пищевых продуктов функционального
назначения на их основе»,
представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по
специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции
и виноградарства»

Во фруктах и овощах содержится огромное количество витаминов и минералов, способных улучшить общее состояние здоровья, работу всех физиологических систем организма и защитить от самых тяжелых заболеваний. Поэтому они должны стать неотъемлемой частью ежедневного рациона любого человека. Но недостаток овощей и фруктов – сезонность выращивания.

Актуальность представленной работы состоит в разработке способов получения полуфабрикатов (пюре, паст, порошков, соков) из корнеплодов сахарной и столовой свеклы, топинамбура, тыквы, моркови, яблок с максимальным сохранением их исходной пищевой ценности и создание на их основе в промышленных масштабах функциональных пищевых продуктов пониженной сахароемкости, в низком ценовом сегменте, которые будут конкурентоспособны на рынке.

Работа соискателя вызывает несомненный интерес.

Магомедовым М.Г. обоснованы технологические процессы комплексной переработки сахарной свеклы в полуфабрикаты, установлен механизм физико-химических и механических процессов, происходящих в

растительной ткани при тепловой обработке сахарной свеклы, в результате чего у полученных полуфабрикатов максимально сохранена пищевая ценность. Получены закономерности влияния ферментативного гидролиза некрахмальных полисахаридов пюре сахарной свеклы на его эффективную вязкость, методом математического планирования определен оптимальный состав мультэнзимной композиции при котором вязкость пюре минимальна: Rohapect DA6L 7,9 ед.ПгА/1 г пектина, BrewZyme BGX 6,3 ед.ГцА/1 г гемицеллюлозы.

Диссертантом раскрыт механизм влияния последовательности процессов тепловой обработки, измельчения и различных технологических факторов на процесс концентрирования пюре из фруктово-овощного сырья с целью достижения максимального концентрирования при сохранении текучести и качества пасты.

Велика практическая значимость данной работы: разработана технология комплексной переработки фруктово-овощного сырья в пюре, соки, пасты и порошки, предложена опытно-промышленная установка для получения концентрированных паст из фруктово-овощного пюре с максимальным сохранением исходных свойств, предложена технология производств пастило-мармеладных кондитерских изделий, формуемых методом «шприцевания» в металлизированную оболочку, которая позволяет сократить технологический процесс и увеличить сроки хранения изделий.

Проведена промышленная апробация предлагаемых технологий, разработана и утверждена техническая документация на кондитерские и хлебобулочные изделия.

Материалы диссертационной работы включены в лекционные курсы и практику научных исследований при реализации дисциплин «Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья», «Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения» для подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

Имеются некоторые замечания по автореферату, которые не уменьшают значимость данного исследования:

1. Требуется уточнения способ введения и количественный состав ферментов в процессе концентрирования пюре из фруктов и овощей до пасты.

2. Требуется конкретизации п.2 раздела «Выводы и результаты» с указанием преимуществ разработанной технологии концентрированного сока, порошкообразного полуфабриката и пюре из сахарной свеклы и химический состав полуфабрикатов.

3. При каком градиенте скорости определены приведенные показатели вязкости.

4. В работе имеются незначительные стилистические неточности: пищекоцентра́т или полуфабрика́т, паста или концентриро́ванная паста.

5. Из рисунка 12 неясно, какое минимальное значение пластической прочности достаточно для хорошей формоудерживающей способности желе́йных масс.

6. Значимость данной работы может быть повышена, если будет раскрыт инновационный характер предложенных технологий.

Автореферат Магомедова М.Г. оформлен в соответствии с требованиями ВАК РФ. Диссертационная работа соискателя соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к докторским диссертациям в соответствии с п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденным постановлением правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г., а ее автор – Магомедов Магомед Гасанович заслуживает присвоения 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»,
академик РАН, профессор,
директор ФГБНУ ВНИИКП

 Аксенова Лариса Михайловна

19.09.16г.

ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский
институт кондитерской промышленности»
107023, Россия, г. Москва,
ул. Электровзаводская, д. 20, стр3.
Тел: (495)963-65-00
E-mail: conditerprom@mail.ru

Подпись заверяю





Керби О.А., начальник
отдела кадров