

О Т З Ы В

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

Важное место в Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации принадлежит созданию новых функциональных продуктов питания. В продуктах питания населения России наблюдается дефицит легкоусвояемых белков, пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ, в том числе микроэлементов, что ведет к увеличению числа хронических заболеваний.

Целесообразно в качестве источников функциональных пищевых ингредиентов использовать доступное недорогое плодо-овощное сырье, содержащее ценные эссенциальные вещества.

Использование местного и нетрадиционного сырья при производстве новых видов хлебобулочных и кондитерских изделий, обогащенных легкоусвояемыми белками, пищевыми волокнами, витаминами, и минеральными веществами, позволяет не только повысить пищевую и биологическую ценность готовых изделий, но и снизить расход сахара, жира, муки и другого сырья, а также расширить ассортимент кондитерских и хлебобулочных изделий функционального назначения. С этой точки зрения диссертационная работа Магомедова М.Г. является актуальной.

Диссертантом при выполнении работы поставлена важная цель – конструирование сбалансированных продуктов питания функционального назначения пониженной сахароемкости в низком ценовом сегменте путем применения новых технологических и технических приемов на основе использования плодо-овощных пищевых концентратов, получаемых при комплексной переработке плодо-овощного сырья, с максимальным сохранением его исходных качеств.

Соискателем выполнено научное обоснование наличия сырьевых источников для реализации поставленной цели. Исследован механизм физико-химических и механических процессов, происходящих в растительном сырье при

тепловой обработке для получения полуфабрикатов; исследовано влияние тепловой обработки сахарной свеклы на степень очистки корнеплодов от кожицы и определены ее рациональные режимы; обоснован выбор паротермической очистки корнеплодов сахарной свеклы от кожицы при подготовке к последующей технологической операции; разработана технология получения концентрированного сока, порошкообразного полуфабриката и пюре из сахарной свеклы, исследованы их качественные показатели; обоснован выбор, определены условия и создана оптимальная мультэнзимная композиция ферментных препаратов с использованием методов математического планирования для регулирования вязкости пюре, получаемого из сахарной свеклы.

Соискателем исследован механизм влияния крахмальной патоки на реологические характеристики фруктовых и овощных пюре перед концентрированием; разработаны и сконструированы экспериментальная и опытно-промышленная выпарные установки непрерывного действия для получения концентрированных паст из плодо-овощного сырья с массовой долей сухих веществ 40-60 %; составлена математическая модель концентрирования пюре на основе балансовых соотношений; разработана технология производства концентрированных паст из плодо-овощного сырья, исследованы их физико-химические и реологические свойства, рассчитана пищевая и энергетическая ценность.

Новизна предлагаемых автором технологических и технических решений подтверждена получением 17 патентов Российской Федерации на изобретения и полезные модели. Автором продана лицензия (договор № РД 0076103 от 04.02.2011) на право использования интеллектуальной собственности предприятием ООО «СВ-Луч» по патенту РФ на изобретение № 2351164 (способ получения пюре из мякоти сахарной свеклы).

Практическая значимость представленной работы несомненна – разработана технология сахаристых кондитерских и хлебобулочных изделий с применением полученных паст, исследовано влияние рецептурных компонентов и способа формования (для пастило-мармеладных изделий) на показатели качества готовой продукции; разработана технология пастило-мармеладных изделий, формируемых методом «шприцевания»; проведена опытно-промышленная апробация предлагаемых технологий и рецептур, разработана техническая документация на концентрированные пасты и кондитерские изделия на их основе. Рассчитан ожидаемый экономический эффект от внедрения предлагаемых технологий.

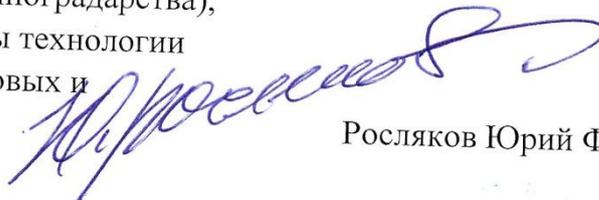
Материалы диссертационной работы используются в учебном процессе, включены в лекционные курсы преподаваемых дисциплин «Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья» и «Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения» и в практику научных исследований при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

Вместе с тем, по автореферату диссертации имеются замечания:

1. Имеются опечатки на с. 9: ТУ на зефир «Марьяна» и «Магия» имеют одинаковый номер.
2. Целесообразно было бы указать срок годности разработанного автором желеино-мармелада с творожной массой.
3. В автореферате отмечено, что результаты работы соискателя многократно экспонировались на различных выставках, форумах и конкурсах, но ничего не сказано о полученных наградах.
4. Не понятно, за счет чего автором получен внушительный экономический эффект при использовании сравнительно дорогих добавок из свеклы.

Автореферат Магомедова М.Г. оформлен в соответствии с требованиями ВАК при Минобрнауки РФ. Диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям в соответствии с п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г., а ее автор – Магомедов Магомед Гасанович – заслуживает присуждения 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, профессор кафедры технологии зерновых, хлебных, пищевкусовых и субтропических продуктов



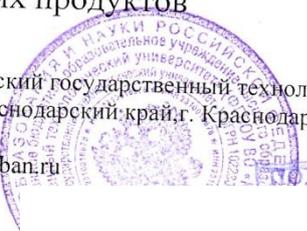
Росляков Юрий Федорович

Кандидат технических наук
(научная специальность 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства),
доцент, доцент кафедры технологии зерновых, хлебных; пищевкусовых и субтропических продуктов



Гончар Виктория Викторовна

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»,
350072, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Тел: (861)255-84-01
E-mail: adm@kgtu.kuban.ru



Подпись: 
О: Начальник Центра административного управления и контроля
Каширкина Е.И.
23 09 2016 г.