

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Габинского Андрея Владимировича**  
«Формирование качественных характеристик икры овощной в соответствии с  
потребительскими предпочтениями», представленной на соискание ученой  
степени **кандидата технических наук** по специальности 05.18.15 –  
Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и  
специализированного назначения и общественного питания

Представленная на отзыв диссертационная работа, посвященная формированию качественных характеристик и расширению ассортимента новых видов продукции с использованием местного сырья, соответствующих ожиданиям потребителя, является интересной и своевременной.

Представляет интерес новизна проведенных автором исследований по разработке описательной балльной шкалы для органолептической оценки качества икры из кабачков; выявлении значимых для потребителя характеристик икры из кабачков и определении взаимосвязи между ними и удовлетворенностью потребителей с помощью модели Н. Кано, а также разработке рецептур новых видов икры из кабачков и проведении их товароведной оценки.

В автореферате автором подробно изложены основные направления диссертационной работы, сформулированы цель, задачи исследования, сделаны обоснованные выводы.

Представленная работа выполнена с использованием общепринятых методов исследований и обработки результатов, а также сопоставлением полученных материалов с данными других ученых в обозначенной сфере деятельности, что позволило получить достоверные результаты, которые в полной мере соответствуют цели, поставленной перед автором.

На основании проведенных исследований осуществлена апробация разработанных рецептур и технологии, а также описательной балльной шкалы в ООО Томская производственная компания «САВА»; разработана НТД – ТИ и ТУ 9161-179-76903331-2013 «Икра из кабачков».

Материалы исследований используются в учебном процессе по направлению подготовки «Товароведение» в ФГБОУ ВО КемТИПП. Разработана программа ЭВМ свидетельство о госрегистрации № 2015662520 для оценки удовлетворенности потребителей товарами потребительского назначения.

Результаты диссертационной работы были апробированы автором на конференциях различного уровня. По результатам исследований опубликовано 17 научных работ, в том числе 5 статей в периодических изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки РФ.

При изучении автореферата имеется вопрос к соискателю: из автореферата не ясно, какой состав имели опытные образцы икры из кабачков №№ 2, 4, 6 и 7 и соответственно, что повлияло на снижение их органолептических показателей (стр. 15)?

Считаю, что диссертационная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» (утверждено постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г.), предъявляемым ВАК при Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор, **Габинский Андрей Владимирович**, заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Рецензент:

доктор технических наук (05.18.15), доцент,

доцент кафедры «Технологии продуктов питания»

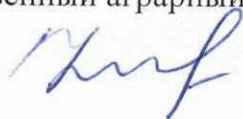
факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Федерального государственного бюджетного

образовательного учреждения высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет

им. Н.И. Вавилова»



Неповинных Наталия Владимировна

Россия, 410012, г. Саратов, Театральная пл., 1, тел. 8-917-209-309-4

Эл. почта [nnepovinnikh@yandex.ru](mailto:nnepovinnikh@yandex.ru)

Сайт: <http://www.sgau.ru>

Подпись Неповинных Наталии Владимировны заверяю:

Ученый секретарь ученого совета Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»,

к.с.-х.н., доцент

08.09.2017



Муравлев Анатолий Павлович