



В диссертационный совет Д 212.287.02
при ФГБОУ ВО «Уральский государст-
венный экономический университет»

**Научно-исследовательский институт
сельского хозяйства и экологии Арктики
- филиал Федерального государственного
бюджетного научного учреждения
«Федеральный исследовательский центр
«Красноярский научный центр
Сибирского отделения Российской академии
наук»**

(НИИСХ и ЭА ФКНЦ СО РАН)
663302, г. Норильск, ул. Комсомольская, д. 1
Тел, факс (3919) 468682; 468700
E-mail: norilskniiks@mail.ru

19.09. 2017 г.
№ 289

На № _____ от _____

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Габинского Андрея Владимировича
«Формирование качественных характеристик икры овощной в соответствии с по-
требительскими предпочтениями»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по спе-
циальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционально-
го и специализированного назначения и общественного питания

В Основах государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года акцентируется внимание на необходимость обеспечения населения качественными и полезными продуктами, что может быть достигнуто за счет расширения ассортимента продукции, производимой с использованием сырья местного произрастания. В связи с этим изучение вопросов формирования качественных характеристик пищевой продукции, исходя из требования потребителей, является актуальным и перспективным направлением исследования.

По результатам анализа рынка и органолептической оценки качества икры из кабачков автор доказал необходимость проведения исследований по формированию качественных характеристик продукции, отвечающей ожиданиям потребителей.

Практическая значимость заключается в разработке рецептур икры овощной, включающей сырье местного произрастания и технологии, а также описательной балльной шкалы, прошедших успешную промышленную апробацию в ООО Томская производственная компания «САВА». Новизна технологических решений закреплена нормативно-технической документацией – ТИ и ТУ «Икра из кабачков». Для оценки удовлетворенности потребителей товарами разработана программа для ЭВМ.

Основные положения и результаты исследования доложены на Международных и Российских конференциях. По материалам диссертации опубликовано 17 научных работ, в том числе, 5 статей в изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Автор использует современные методы исследований и обработки результатов. Достоверность полученных результатов и выводов диссертационной работы не вызывает сомнений.

Вопрос:

В автореферате автор приводит результаты исследования кабачков на безопасность по содержанию токсичных элементов, радионуклидов и пестицидов. Проводился ли аналогичный анализ в отношении сибирских яблок-полукультурок, ревеня и дикорастущей черемши, которые были использованы автором при разработке и производстве новых видов овощной икры?

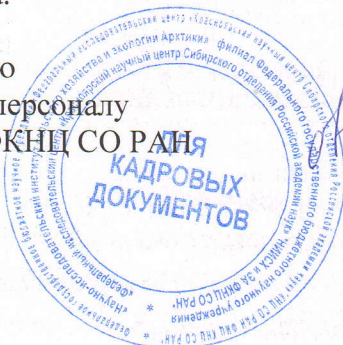
Исходя из представленных в автореферате сведений, можно сделать вывод что, диссертационная работа Габинского Андрея Владимировича выполнена на высоком уровне, соответствует требованиям ВАК Минобрнауки РФ, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук,
зав. лабораторией биотехнологии

Тюпкина Галина Ивановна

«Научно-исследовательский институт сельского хозяйства
и экологии Арктики» - филиал Федерального
государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный исследовательский центр
«Красноярский научный центр Сибирского отделения
Российской академии наук»
663302, г. Норильск, Россия, Красноярский край,
ул. Комсомольская д. 1
тел. +79050901065
tyupkina@mail.ru.

Подпись заверяю
Специалист по персоналу
НИИСХ и ЭА ФКНЦ СО РАН



Панахно Елена Ивановна