

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

Незаменимой и обязательной частью рациона человека являются овощи и продукты их переработки, поэтому расширение ассортимента указанных продуктов с использованием сырья местного произрастания, а также с учетом потребительских предпочтений – актуальное и важное направление в практической деятельности любого предприятия.

Для выполнения поставленных задач автором проведен анализ и систематизация данных статистической, нормативно-правовой, научно-технической и патентной информации. Изучено товарное предложение икры из кабачков на местном продовольственном рынке, с помощью модели Н. Кано установлена удовлетворенность/неудовлетворенность потребителей в отношении исследуемого продукта. Установлена пригодность кабачков сорта «Белуха» к промышленной переработке, предложены пути формирования качественных характеристик икры из кабачков путем разработки рецептов с учетом пожеланий потребителей.

В результате проведенных исследований разработана и апробирована описательная балльная шкала для органолептической оценки качества икры из кабачков, выявлены значимые для потребителя характеристики исследуемого продукта, разработаны рецептуры икры овощной, включающие сырье местного произрастания.

Основные положения изложены в семнадцати научных работах, из которых 5 – в ведущих рецензируемых научных журналах, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки РФ.

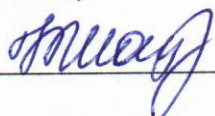
Результаты исследования А.В. Габинского опубликованы и доложены на конференциях различного уровня: международных, всероссийских, региональных.

Вместе с тем, имеется следующее замечание, которое не влияет на общую положительную оценку диссертационной работы: в автореферате целесообразно было бы представить органолептическую оценку качества опытных образцов (рис. 4, стр. 15 автореферата) в виде диаграммы.

Представленные в автореферате диссертации результаты позволяют считать, что цель и задачи, поставленные автором в работе, выполнены.

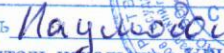
На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа А.В. Габинского соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а автор работы заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук, доцент,
доцент кафедры «Пищевые и биотехнологии»
ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет
(национальный исследовательский университет)»

 Наталья Леонидовна Наумова

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)», 454080, г. Челябинск, пр. Ленина, 76, телефон: 8(351)2679670, e-mail: thkimi@mail.ru

06.09.2017

Подпись 
Заместитель начальника
Начальник отдела кадров


Митрохина Н.С.