

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации *Габинского Андрея Владимировича*
на тему «**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 (технические науки)

Представленная в автореферате диссертационная работа, актуальна и своевременна и направлена на решение практических задач, имеющих важное народнохозяйственное значение. Диссертационные исследования **Габинского А. В.** посвящены повышению качества пищевых продуктов, ежедневно и массово употребляемых населением; формированию оптимального качества и выработки технологических подходов получения продуктов переработки растительного сырья повышенной пищевой ценности с использованием нетрадиционного сырья в соответствии с потребительскими предпочтениями.

Материалы, представленные в автореферате диссертации, обладают научной новизной. Автором разработан теоретически обоснованный и подтвержденный практическими результатами способ получения икры овощной с введением нетрадиционных видов растительного сырья в соответствии с потребительскими предпочтениями, на этой основе предложены научно обоснованные рецептуры продуктов переработки растительного сырья повышенной пищевой ценности, получены данные, характеризующие их потребительские свойства. На разработанные продукты установлены регламентируемые показатели качества, сроки и режимы хранения.

Основные результаты диссертации опубликованы в 18 печатных работах, из них 5 статей из перечня изданий, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки Российской Федерации; достоверность представленных решений подтверждена свидетельством о государственной регистрации программы для ЭВМ по оценке удовлетворенности потребителей товарами потребительского назначения. Материалы диссертации апробированы на научных конференциях.

На новые виды икры овощной разработана и утверждена техническая документация (ТИ, ТУ); рецептуры и технология производства новых продуктов, а также описательная балльная шкала оценки их качества апробированы на предприятии ООО Томская производственная компания «САВА», (г. Томск). Так же результаты исследований используются в учебном процессе студентов, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение».

Представленная работа выполнена на современном теоретическом и методическом уровне с применением статистической обработки полученных данных. Достоверность результатов не вызывает сомнения.

1. В автореферате диссертации не представлено аргументированного обоснования выбора сорта свежих кабачков «Белуха» для промышленной переработки.
2. Результаты социологического опроса, приведённые в автореферате при описании третьей главы диссертации, можно рассматривать как вариант распределения потенциальных потребительских предпочтений, возможность выявления потребительского интереса, но эти данные не являются безусловным фактором при формировании потребительских свойств пищевых продуктов.
3. Имеются недочёты в оформлении (опечатки, стилистические ошибки).



И. Н. Пушмина

Подпись И. С. Журицкий заверяю
Начальник общего отдела А. Черныш
«11» сентября 2017г.