

ОТЗЫВ

официального оппонента доктора технических наук, профессора
Бакайтис Валентины Ивановны на диссертационную работу

Габинского Андрея Владимировича

на тему «Формирование качественных

характеристик икры овощной в соответствии с потребительскими предпочтениями», представленную 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)»

Актуальность темы диссертационного исследования

Овощи, плоды и продукты их переработки являются незаменимой частью рациона человека, поэтому производство данного вида продукции является актуальным для регионов России, эффективное развитие которых в том числе связано с использованием сырья местного произрастания.

В условиях насыщения рынка продовольствием потребители выдвигают все новые требования к качественным характеристикам продукции. В связи с этим потребительская оценка является одним из значимых факторов, которую необходимо учитывать при разработке новых продуктов и совершенствовании уже существующих. Производителям необходимо постоянно отслеживать требования потребителей с целью представления на рынке соответствующей продукции.

Актуальность темы исследования и оценка степени проработанности проблемы предопределили постановку цели и задач диссертационного исследования, основной целью автор определил формирование качественных характеристик икры из кабачков местного произрастания, соответствующих ожиданиям потребителей.

Структура и оформление диссертации и автореферата, оценка содержания диссертации.

Диссертационная работа включает следующие разделы: введение, аналитический обзор литературы по теме исследования, организацию эксперимента, объекты и методы исследования, экспериментальную часть с результатами собственных исследований и их обсуждение, выводы, библиографический список.

Текст диссертации изложен в виде рукописи объемом 178 страниц, содержит 24 таблицы и 16 рисунков, 12 приложений. Библиографический спи-

сок включает 188 литературных источников отечественных и зарубежных авторов.

Приложения содержат результаты исследований, копии документов: протоколы испытаний, техническая документация на разработанные продукты, акт выработки пробной партии и внедрения результатов исследования в учебный процесс, свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Во введении обоснована актуальность темы, сформулированы цель, задачи, научная новизна и практическая значимость работы.

Предложенное автором обоснование актуальности рассматриваемой темы не вызывает сомнений.

В первой главе представлен аналитический обзор литературы по теме исследования.

Во второй главе приведена схема организации диссертационного исследования, дана характеристика объекта, предмета и методов исследования.

В третьей главе приведены результаты собственных исследований.

На основе маркетинговых исследований потребительских предпочтений жителей г. Кемерово выявлены наиболее значимые характеристики выбора продукции (икры из кабачков).

Проведены исследования по выявлению характеристик продукции, которые приводят к удовлетворенности/неудовлетворенности потребителей с помощью модели Н.Кано.

Представлена товароведная оценка кабачков сорта «Белуха» местного произрастания и установлена их технологическая пригодность, подтверждающая возможность переработки сырья в промышленных условиях, включая производство икры из кабачков.

Разработана рецептура для новой продукции с заменой части сырья и определены условия и срок годности готовой продукции.

Выводы убедительны и адекватны поставленным задачам, хорошо аргументированы.

Структура работы соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Аннотация соответствует содержанию диссертации, достаточно полно отражает ее основные положения.

Оформление диссертации и аннотации соответствует требованиям ВАК РФ.

Достоверность, научная новизна и практическая значимость результатов исследований.

Достоверность результатов, представленных в диссертационной работе, подтверждена статистической обработкой результатов эксперимента.

Полученные автором элементы **научной новизны** свидетельствуют о приращении научного знания в обозначенной области исследования. К новым результатам можно отнести:

- разработку описательной балльной шкалы для органолептической оценки качества икры из кабачков с учетом коэффициентов весомости для показателей;
- выявление и систематизацию с помощью модели Н. Кано характеристик, формирующих потенциал удовлетворенности и неудовлетворенности потребителей в отношении икры из кабачков;
- подтверждение технологической пригодности и целесообразности использования кабачков сорта «Белуха», произрастающих в Кемеровской области;
- обоснование состава икры овощной с характеристиками, соответствующими ожиданиям потребителей.

В рамках решения задач диссертационного исследования автором получены результаты, имеющие **практическую значимость**:

- разработана и апробирована описательная шкала для органолептической оценки качества икры из кабачков, включающая пять уровней качества и коэффициенты весомости показателей, позволяющая повысить объективность дегустационного анализа;
- разработана оригинальная рецептура икры из кабачков с использованием местного растительного сырья;
- разработаны технология и технические документы на «Икру из кабачков» (Технические условия – ТУ 91-61-179-76-903338-2013 и Технологическая инструкция – ТУ-179);
- проведена апробация разработанных рецептов и технологии в ООО «Томская производственная компания «САВВА» путем выработки опытной партии объемом 150 дм³ (г. Томск, акт от 26.06.2015);
- разработана программа ЭВМ «Оценка удовлетворенности потребителей товарами потребительского назначения», на которую 26.11.2015 получено свидетельство о государственной регистрации.

- материалы диссертации использованы в учебном процессе (акт внедрения от 14.10.2016 утвержден и.о. проректора по учебной работе КемТИПП В.И. Брагинским).

Замечания и рекомендации по диссертационной работе

1. В обзоре литературы (Глава 1, п.1.2) отсутствует аналитический обзор моделей для оценки удовлетворенности потребителей, не указываются предпочтения модели Нориаки Кано.

2. В главе 3, стр. 47-48 диссертационной работы представлены результаты расчёта показателей ассортимента икры кабачковой в торговых предприятиях г. Кемерово (показатели широты и полноты ассортимента), однако эта информация в автореферате не нашла отражения.

3. В главе 3, стр. 56 (автореферат, стр. 8) отмечается, что розничная цена продукции – икры кабачковой, является доступной для массового потребителя, но отсутствуют данные, на основании которых автор делает такой вывод.

4. В главе 3, с. 100 представлены результаты органолептической оценки опытных образцов икры из кабачков, однако из текста неясно, участвовали ли потребители при дегустационном анализе новой продукции.

5. В обзоре литературы (Глава 1, п. 1.3) не рассматриваются существующие балловые шкалы, в связи с этим не обоснована необходимость разработки балловой шкалы для икры из кабачков. Соискатель не уточняет универсальность разработанной балловой шкалы, то есть ее пригодность для оценки уровня качества других видов продуктов переработки овощей.

6. В диссертационной работе (Глава 1, п. 1.1) не приводятся данные об объемах производства кабачков на территории Кемеровской области и Сибирского федерального округа. Не представлена характеристика районированных сортов кабачков, нет обоснований выбора сорта кабачков – «Белуха» (глава 2 п. 2.2).

7. В работе не представлены данные об апробации программы для ЭВМ «Оценка удовлетворенности потребителей товарами потребительского назначения» в учебном процессе.

Заключение по диссертационной работе

Высказанные замечания не имеют принципиального характера и не снижают общую значимость и оценку выполненных исследований.

Рассмотренная работа выполнена на соответствующем научном уровне, соответствует заявленной специальности, является самостоятель-

ным, законченным научным исследованием на актуальную тему, обладает несомненной научной новизной и практической значимостью.

Автореферат, опубликованные работы, апробация в условиях производства и научно-практических конференциях отражают основные положения и содержание диссертационной работы.

Представленная работа отвечает требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Габинский Андрей Владимирович 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 (технические науки)».

Доктор технических наук, профессор,
Частного образовательного учреждения
Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»,
первый проректор, заведующая кафедрой
товароведения и экспертизы товаров

В.И. Бакайтис

Почтовый адрес места работы:
630087, Новосибирская область, г. Новосибирск,
проспект Карла Маркса, 26.
Телефон: (383) 346-45-39
E-mail: proscien@sibupk.nsk.su

