

Отзыв

официального оппонента кандидата технических наук, доцента Поляковой Елены Дмитриевны 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

Выпуск полезных и качественных продовольственных товаров отечественными производителями – одна из актуальных и приоритетных задач сегодняшнего дня. Необходимость создания продуктов, обеспечивающих удовлетворение потребностей населения высококачественными и безопасными товарами, обозначена в Основах государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года.

Решающая роль в оценке качества продукции сегодня принадлежит потребителю. Производитель должен стремиться не только к удовлетворению существующих потребностей, но и к прогнозированию потребности потенциального покупателя.

На современном рынке овощной консервации производители стремятся полностью удовлетворить запросы потребителей, для чего проводят маркетинговые исследования и изучают запросы и ожидания потребителей.

В этой связи диссертационную работу Габинского А. В., посвященную разработке икры овощной (кабачковой) можно считать своевременной и практически значимой.

Научная новизна

автором впервые предложена описательная балльная шкала для органолептической оценки качества икры из кабачков с учётом коэффициентов весовости для показателей: внешний вид; консистенция; цвет; запах; вкус; выявлены и систематизированы с помощью модели Н. Кано характеристики, формирующие потенциал удовлетворенности и неудовлетворённости потребителей в отношении икры из кабачков; экспериментально подтверждена технологическая пригодность и целесообразность использования кабачков сорта «Белуха», произрастающих в Кемеровской области, для формирования товарных характеристик икры овощной; научно обоснован состав икры овощной с характеристиками, соответствующими ожиданиям потребителей, на основе кабачков сорта «Белуха» и сибирских яблок-полукультурок, ревеня различных сортов и дикорастущей черемши, которые произрастают на территории Кемеровской области.

Практическая 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 нормативно-техническая документация ТИ и ТУ;
- проведена апробация разработанных рецептур и технологии в ООО «Томская производственная компания «САВВА» (г. Томск);
- разработана программа ЭВМ, на которую получено свидетельство о государственной регистрации, что является подтверждением новизны решений, полученных диссертантом;
- материалы диссертации использованы в учебном процессе.

Обоснованность научных положений, выводов и рекомендаций

Степень обоснованности результатов диссертационного исследования подтверждается представленным объемом проделанной работы с применением общепринятых и специальных методов органолептических, физико-химических, и микробиологических; методов, сбора, обработки и анализа информации.

Данные, полученные автором, подлежали статистической обработке с использованием стандартных методов статистического и корреляционного анализа.

Выводы в целом отражают результаты исследования. Достоверность материалов, изложенных в диссертации, теоретического анализа проведенных экспериментов, обработки и апробации результатов исследований подтверждена подготовкой основных публикаций и разработкой нормативно-технической документации по выполненной работе.

По материалам диссертации опубликовано 17 научных работ, в том числе 5 – в журналах, входящих в перечень ВАК, которые отражают основные результаты исследований.

Оценка содержания и оформления диссертации и автореферата

Основное содержание диссертационной работы изложено на 178 страницах печатного текста. Работа включает 24 таблицы, 16 рисунков. В приложениях приведены документы по апробации разработанных рецептур и технологий (титульные листы технических условий и технологических инструкций, акты внедрения в производство и учебный процесс, свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.), а также промежуточная информация по результатам экспериментальных исследований.

Диссертационная работа Габинского А.В. выстроена логично и включает обязательные для диссертационной работы разделы: введение, аналитический

обзор литературы, экспериментальную часть, заключение, список литературы, содержащий 188 источников отечественных и зарубежных авторов.

Во введении сформулированы актуальность темы, цель и задачи исследования, научная новизна и практическая значимость работы, а также положения, выносимые на защиту.

В первой главе представлен обзор отечественной и зарубежной литературы.

Во второй главе изложена схема организации эксперимента, отражающая содержание работы, приведена характеристика объектов и методов исследования.

В третьей главе представлены результаты проведенных исследований, сопровождающиеся табличным материалом, графиками и рисунками.

Проведен анализ товарного предложения икры из кабачков на потребительском рынке г. Кемерово и выявлено, что продукции местных производителей на продовольственном рынке отсутствует.

Разработана описательная балльная шкала для оценки качества органолептических показателей икры из кабачков и на ее основе проведена органолептическая оценка качества образцов икры из кабачков, реализуемой в торговых предприятиях г. Кемерово.

Для изучения удовлетворенности / неудовлетворенности потребителей использована модель Н. Кано, с помощью которой установлены ожидания потребителей в отношении икры из кабачков.

Изучена возможность переработки кабачков местного произрастания, их товароведная оценка и технологическая пригодность.

Представлены варианты рецептур икры из кабачков на основе потребительских предпочтений.

Выводы, представленные в заключении, логически вытекают из результатов исследования.

Диссертационная работа Габинского А.В. соответствует требованиям объема кандидатской диссертации, написана по традиционной структуре. Автореферат диссертации отражает содержание диссертационной работы и соответствует установленным требованиям.

Оформление диссертации и автореферата соответствует требованиям ВАК РФ.

Замечания по диссертационной работе:

1. На стр. 43 диссертационной работы и по всему тексту ссылки на стандарты, на которые необходимо указывать их полное название по тексту или сослаться на источник литературы.

2. На стр. 68 диссертационной работы используется термин «вкус прогорклого масла». Объясните применение данного термина к икре овощной из кабачков.

3. На стр. 102 диссертационной работы используется термин «запах и вкус был разлаженным». Относится ли данная терминология к овощным закусочным консервам?

4. На рис. 3.10 диссертационной работы отсутствуют параметры температуры, продолжительности уваривания, времени и содержание сухих веществ в готовом продукте. Термин «вспомогательные материалы» подразумевает дополнительное сырье.

5. Анкету опроса респондентов (Приложение Г) необходимо было представить в начале приложений.

Заключение по диссертационной работе

Данные замечания не снижают достоинств диссертации.

Диссертационная работа Габинского А.В., представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук, отвечает требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, является самостоятельной научно-квалифицированной работой, 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)»

Кандидат технических наук, доцент
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Орловский государственный университет имени
И.С. Тургенева,
доцент кафедры товароведения и таможенного дела

Полякова Е.Д. Полякова

Почтовый адрес места работы:
302020, Россия, Орловская область,
г. Орел, Наугорское шоссе д. 29.
Телефон: 8 (+74862) 41-98-99
E-mail: ed-poliakova@mail.ru

Подпись заверяю:

Начальник кадрового стратегического развития
ФГБОУ ВО «ОГУ им. И.С. Тургенева»

24.08.2017



Д.Н. Торгачев