

УТВЕРЖДАЮ

И. о. ректора ФГБОУ ВО «Алтайский
государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»,
доктор технических наук, профессор

А.М. Марков

«6» сентября 2017 г.



ОТЗЫВ ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова» 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

Диссертационная работа состоит из введения, трех глав, выводов, списка литературы и 12 Приложений. Основной текст работы изложен на 116 страницах и иллюстрирован 24 таблицами и 16 рисунками. Список использованной литературы насчитывает 188 публикаций, в том числе 15 работ зарубежных авторов.

Оформление диссертационной работы и автореферата соответствует требованиям ГОСТ Р 7.0.11–2011.

Актуальность темы диссертационного исследования

Современное развитие пищевой промышленности характеризуется устойчивой тенденцией к расширению ассортимента продуктов с повышенной пищевой ценностью. Однако фактический ассортимент продуктов, формирующих ежедневный рацион большинства российских потребителей, всё ещё не в состоянии обеспечить сложившийся дефицит во многих незаменимых нутриентах. В качестве одной из основных причин этого достаточно часто указывается нерациональная переработка имеющихся ресурсов сельскохозяйственного, в том числе плодоовощного, сырья. Всё большее значение приобретает поиск новых подходов, направленных на обеспечение повышения качества и конкурентоспособности продуктов питания, и всё более актуальной становится

необходимость разработки продуктов нового поколения, обладающих характеристиками, соответствующими потребительским ожиданиям.

Знание мотивов и потребностей потребителей позволяет производителю вовремя обновлять технологии, разрабатывать новые продукты, расширять ассортимент продукции, отвечающей требованиям потребителей.

На основании выше сказанного, диссертационная работа Габинского Андрея Владимировича, направленная на научное обоснование состава овощной икры из сырья местного значения, с разработкой новых рецептур в соответствии с потребительскими предпочтениями и товароведной характеристикой новых продуктов, является актуальной.

Степень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации

Выносимые на защиту научные положения, обобщающие заключения по главам и выводы по диссертационной работе имеют достаточное теоретическое обоснование, подтверждены экспериментальными данными и апробацией в условиях производства на крупном промышленном предприятии ООО «Томская продовольственная компания «САВА»». Достоверность полученных результатов, научных положений и выводов поддержана достаточным объемом выполненных экспериментальных исследований, применением общепринятых и специальных органолептических, физико-химических и микробиологических методов; методов, сбора, обработки и анализа информации, вынесением результатов исследований на обсуждение в рамках научно-практических конференций и научных публикаций в рецензируемых журналах. Достоверность основных результатов экспериментальных и технологических исследований подтверждена протоколами производственных и лабораторных испытаний.

Основные результаты диссертационного исследования доложены на научно-практических конференциях всероссийского и международного уровня и опубликованы в 17 научных работах, в том числе в 5 статьях в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Научная новизна полученных результатов, положений, выводов и рекомендаций диссертационного исследования заключается в том, что автором впервые:

- предложена описательная балльная шкала для органолептической оценки качества икры из кабачков с учётом коэффициентов весомости для показателей: внешний вид – 0,1, консистенция – 0,3, цвет – 0,1, запах – 0,2, вкус – 0,3 (п. 9 паспорта специальности ВАК 05.18.15);

- выявлены и систематизированы с помощью модели Н. Кано характеристики, формирующие потенциал удовлетворенности и неудовлетворённости

потребителей в отношении икры из кабачков (п. 6 паспорта специальности ВАК 05.18.15);

- экспериментально подтверждена технологическая пригодность и целесообразность использования кабачков сорта «Белуха», произрастающих в Кемеровской области, для формирования товарных характеристик икры овощной (п. 4 паспорта специальности ВАК 05.18.15);

- научно обоснован состав икры овощной с характеристиками, соответствующими ожиданиям потребителей, на основе кабачков сорта «Белуха» и сибирских яблок (7,33 %), ревеня (от 0,10 до 0,15 %) и дикорастущей черемши (0,10 %), произрастающих на территории Кемеровской области (п. 11 паспорта специальности ВАК 05.18.15).

Таким образом, диссертационная работа имеет элементы научной новизны по Паспорту специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания в Номенклатуре специальностей ВАК (технические науки) в части: п. 4 «Исследование факторов, формирующих товарные и потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя», п. 6 «Изучение потребительских предпочтений, разработка и применение методов оценки и способов повышения конкурентоспособности продовольственных товаров», п. 9 «Разработка и совершенствование сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения», п. 11 «Разработка методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения».

Выносимые на защиту положения соответствуют результатам исследований. Выводы и рекомендации соответствуют поставленным цели и задачам диссертационной работы.

Значимость диссертационного исследования для науки и практики

Теоретическая значимость диссертационной работы заключается в возможности использования полученных данных в научных и экспериментальных исследованиях, направленных на разработку новых наименований пищевой продукции с учётом анализа рынка и удовлетворённости потребителей.

Практическая значимость результатов диссертационной работы заключается в следующем:

- в разработке описательной балльной шкалы для икры овощной;
- в разработке программы ЭВМ для оценки удовлетворенности потребителей товарами потребительского назначения (свидетельство о государственной регистрации № 2015662520);
- в производственной апробации разработанных рецептур и технологий;
- в использовании результатов исследований в учебном процессе при подготовке бакалавров и магистров по направлению подготовки «Товароведение» в ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)».

Замечания, вопросы и предложения по диссертационной работе

1. В своей работе автор ссылается на информацию из литературных источников, актуальность содержания которых (с позиций ассортимента, применяемых технологий и рецептур овощной икры) сегодня может вызывать определенное сомнение: работы в списке литературы №№ 6, 12, 90, 107, 148, 153, 157, 172, 173, 175–179, 181–185 и другие опубликованы более, чем 15–20 лет назад.
2. На рисунке 1.4 диссертации (с. 25) в соответствии с терминологией ТР ТС 021/2011 вместо приведенной аббревиатуры «ПДК» следовало писать «допустимые уровни».
3. На наш взгляд, автору не стоило переносить в Приложения диссертации (таблицы А.2–А.3 Приложения А) часть результатов маркетинговых исследований, иллюстрирующих ассортимент овощной икры, реализуемой в г. Кемерово. Это приводит к некоторой путанице в интерпретации результатов органолептической оценки рассматриваемых образцов по разработанной диссертантом балльной шкале (например, согласно таблице А.3, с. 143, образец №29 – это икра из кабачков «La Corra» *в стеклянной банке в форме «горшочка»*, а в таблице 3.5, с. 64, образец №29 – это *продукция в металлических лакированных банках*; аналогично с образцом №7). И не дает возможности сопоставления оценок, выставленных при дегустации наиболее популярных у потребителей наименований реализуемой кабачковой икры, с результатами органолептической оценки овощной икры авторских рецептур.
4. В основу разработанной диссертантом ТД на икру овощную предложенных рецептур заложены показатели и нормы (таблица 3.22 диссертации, таблица 6 автореферата), предусмотренные действующим ГОСТ Р 51926-2002 для икры овощной из кабачков. Чем автор может обосновать целесообразность разработки данной ТД?
5. Одним из наиболее заметных внешних признаков длительного хранения овощной икры является потемнение верхнего слоя продукта, вызванное окислением входящих в состав продукта пигментов и растительного масла.

В этой связи представление результатов исследования органолептических показателей качества икры после хранения (таблица 3.19, с. 109 диссертации), возможно, было бы более информативным, если бы было приведено не в виде оценок в баллах, а в описательной форме, качественно отражающей негативные изменения, произошедшие в процессе хранения икры.

6. В работе встречаются не корректные с научной точки зрения фразы и обороты, такие, как «...начинают разлагаться белки ... с образованием органических кислот» (с. 16 автореферата, с. 110 диссертации), что невозможно с точки зрения биохимии разложения белков.

7. В пункте 3.4.3 (с. 108) для наглядности было бы целесообразно представить качественные показатели исследуемых образцов икры до процедуры хранения.

Заключение о соответствии диссертации требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней

Вышеуказанные замечания и отмеченные недостатки не имеют принципиального характера и не снижают общей положительной оценки диссертационной работы.

Диссертационная работа Габинского Андрея Владимировича на соискание ученой степени кандидата технических наук выполнена на актуальную тему, представляет собой законченную научную квалификационную работу, направленную на решение актуальных задач в области товароведения продовольственных товаров. Работа содержит достаточное количество исходных данных, имеет соответствующие пояснения, рисунки, графики, табличный материал. Материал диссертации изложен структурированно и логично, представленные в ней разделы обоснованы и взаимосвязаны. Выводы логично вытекают из результатов проведенных исследований и соответствуют поставленным задачам.

Автореферат диссертации Габинского Андрея Владимировича по содержанию и структуре полностью соответствует установленным требованиям и отражает основное содержание диссертационной работы.

Область диссертационного исследования соответствует Паспорту специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания в Номенклатуре специальностей ВАК (технические науки) в части п. 4, п. 6, п. 9, п. 11.

Диссертационная работа на тему «Формирование качественных характеристик икры овощной в соответствии с потребительскими предпочтениями» по объему, актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости отвечает требованиям пунктов 9–14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г.

№ 842 (в редакции от 29.05.2017 г.), предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, 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.

Отзыв рассмотрен и утвержден на заседании кафедры «Технологии хранения и переработки зерна» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», протокол №1 от 31 августа 2017 года.

Кандидат технических наук (специальность 05.18.01), доцент,
зав. кафедрой «Технология хранения и переработки зерна»
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова» _____ В.С. Лузев

Доктор технических наук (специальность 05.18.15), доцент,
профессор кафедры «Технология хранения и переработки зерна»
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова» _____ Е.Ю. Егорова

Кандидат технических наук (специальность 05.18.15),
доцент кафедры «Технология хранения и переработки зерна»
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова» _____ А.С. Захарова

Подписи Лузева В.С., Егоровой Е.Ю., Захаровой А.С. заверяю:
Начальник Управления кадров, социальной работы и связей
с общественностью ФГБОУ ВО «Алтайский государственный
технический университет
им. И.И. Ползунова» _____ С.А. Химочка

Адрес организации: 656038, г. Барнаул, ул. Ленина, 46.
тел.: 8 (3852) 29-07-10, e-mail: altgtu@list.ru, ntsc@desert.secna.ru

