

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Медведковой Инны Игоревны** на тему
«**НАУЧНО-МЕТОДОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ
КОМПЛЕКСНОГО ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И СОХРАНЯЕМОСТИ СВЕЖИХ И
ПЕРЕРАБОТАННЫХ КУЛЬТИВИРУЕМЫХ ГРИБОВ**», представленной
на соискание ученой степени доктора технических наук по
специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

В 2015–2020 годах была разработана и утверждена Минсельхозом России Концепция развития овощеводства и грибоводства защищённого грунта Российской Федерации. В этой концепции поставлены конкретные цели: увеличить производство шампиньонов, вешенок и других грибов, нарастить выпуск компоста и обеспечить значительную долю самообеспеченности внутреннего рынка. В связи с этим, актуальность исследований, проведенных автором работы очевидна.

Значимость данной работы для пищевой и перерабатывающей промышленности подтверждается тем, что в России потребление культивируемых грибов, таких как шампиньоны, вёшенка, шиитаке и др. невелико: всего 4-5% от общего потребления грибов. Поэтому необходимо формировать и развивать культуру их потребления. К сожалению, многими исследованиями подтверждается некоторое снижение в РФ производства культивируемых грибов. Это, помимо чисто экономических предпочтений инвесторов, связано и с проблемами техническими, технологическими, а также с вопросами законодательного обеспечения отрасли производства и переработки продукции грибоводства.

Слабо разработаны вопросы, связанные с классификацией и стандартизацией грибоводческой продукции. Стимулом для развития этой отрасли могут быть меры государственной поддержки, в аспекте не только инвестиционного обеспечения, позволяющего запускать крупные проекты в этой сфере, но и дальнейшего развития научной базы по выращиванию, транспортировке, хранению и переработке культивируемых грибов.

В связи с этим считаю, что тема научных исследований И.И. Медведковой безусловна актуальна. Бесспорной заслугой автора является проведенные широкие маркетинговые исследования в изучаемой сфере, теоретические, микробиологические и физико-химические исследования целого ряда культивируемых грибов. Результатами работы заметно углублены знания в области научного

обоснования и разработки новых технологических решений по обеспечению качества и увеличению сроков хранения культивируемых грибов в зависимости от применяемых упаковочных материалов и температурно-влажностных режимов.

Автором поставлена и решена важная научно-техническая проблема, заключающаяся в разработке и реализации научных подходов к формированию качества и обеспечению эффективной технологической переработки и сохраняемости культивируемых грибов путем управления комплексом товароведно-технологических формирующих и сохраняющих факторов. Результаты диссертации внедрены и дали ощутимый экономический и технический эффект, подтвержденный актами. Личный вклад автора при выполнении задач, которым посвящена диссертация, был на всех стадиях работы решающим, что видно из списка публикаций Медведковой И.И. приведенного в автореферате.

К автореферату имеются следующие замечания:

1. Для задач, имеющих, по существу, оптимизационный характер (подбор режимов сушки, составов грибных композиций), в автореферате не описано планирование эксперимента (полный или дробный факторный план, метод поверхности отклика и т. п.). Приведены лишь итоговые числовые результаты без изложения схемы их получения.

2. При заявленном объёме экспериментальных данных (71 таблица и 140 рисунков в полном тексте, множество одновременно варьируемых факторов - вид гриба, температура, упаковка, срок хранения) в автореферате упомянуты только стандартные средства обработки (Excel, Statistica, SMath Studio) без указания применения методов многомерного анализа (главных компонент, кластерного анализа и т. п.), которые для такого массива данных могли бы выявить дополнительные закономерности.

3. Размеры некоторых рисунков, приведенных в автореферате весьма малы, что не даёт возможности понять обозначения, приведенные в них. Так же текст автореферата содержит большое количество сложных предложений, что несколько затрудняет понимание того, что они выражают.

Конечно, перечисленные замечания не могут обесценить главные результаты, которые получены автором диссертационной работы. Они не могут иметь квалификационного значения и не могут повлиять на положительную оценку автореферата диссертации в целом.

На основании вышеизложенного считаю, что предложенные и разработанные автором технологические и технические решения позволили получить новые знания в отрасли производства, переработки, хранения и реализации грибной продукции, могут быть положены в

основу совершенствования нормативной базы, создания отечественных технологий с акцентом на увеличение потенциала российского рынка культивируемых грибов - с учетом заметных тенденций на импортозамещение и здоровое питание. Работа Медведковой И.И. отвечает требованиям ВАК РФ к диссертациям на соискание учёной степени доктора технических наук, полностью соответствует паспорту специальности 4.3.3. Пищевые системы, а её автор, несомненно, заслуживает присуждения искомой степени доктора технических наук.

Отзыв составлен:

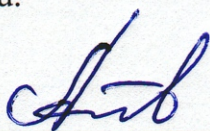
Агеев Олег Вячеславович, доктор технических наук по научной специальности 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств, доцент.

Должность: профессор кафедры инжиниринга технологического оборудования Института агроинженерии и пищевых систем.

Место работы: ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет».

Контактный телефон, e-mail: +7(911)454-19-16, oleg.ageev@klgtu.ru.

Подпись



15 сентября 2026 г.

Подпись д.т.н., доцента Агеева Олега Вячеславовича заверяю.

Проректор по научной работе
ФГБОУ ВО «КГТУ»,
к.ф.-м.н., доцент



Кострикова
Наталья Анатольевна

«15» сентября 2026 г.