

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Медведковой Инны Игоревны «Научно-методологическое обоснование комплексного товароведно-технологического исследования качества и сохраняемости свежих и переработанных культивируемых грибов» представленной в диссертационный совет 35.2.035.07 на базе ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова» на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Сложность современного производства качественных продуктов питания не позволяет рассматривать его как сумму отдельно разработанных или спроектированных технологических операций и процессов. Работа каждого отдельного элемента системы, включенного в процесс производства продукта питания, зависит от работы других элементов и предоставляемых ресурсов. Взаимное влияние этих элементов приводит к необходимости рассмотрения всего технологического процесса в целом и обуславливает необходимость использования системного подхода к проектированию и исследованию производства продуктов питания и, в частности, культивируемых грибов. С этой точки зрения, производство продуктов питания – это искусственная техническая система, предназначенная для выпуска продуктов питания требуемого качества с минимальными затратами и минимальным воздействием на окружающую среду.

В этой связи диссертационная работа Медведковой И. И. весьма актуальна, так как посвящена разработке технологии инновационных структурированных продуктов на основе культивируемых грибов или полуфабрикатов из отдельных видов культивируемых грибов. Разработанные автором продукты, представляющие собой грибные композиции, отличаются вкусовой привлекательностью, свойственной грибной продукции, а также возможностью обогащения биологически активными веществами и придания им различной товарной формы.

Научный интерес представляют исследования автора в части разработки технологии по созданию перспективного вида сублимированной грибной пищевой продукции, позволяющей управлять не только органолептическими характеристиками продукта, но и его пищевой ценностью.

Достоверность результатов обеспечивается достаточным объёмом теоретических и экспериментальных исследований, выполненных на современном научно-исследовательском оборудовании, а также верификацией полученных результатов.

Результаты исследований отражены в 133 публикациях различного уровня, в том числе 12 – в научных журналах, рекомендованных ВАК РФ, трех патентах, а также в материалах конференций различного уровня и в других изданиях, индексируемых в базе данных РИНЦ. Практическая значимость работы подтверждена утверждённой технической документацией на производство продукции, на основе которой изготовлены опытно-промышленные партии в условиях производства.

Представленная работа обладает всеми квалификационными признаками докторской диссертации.

По тексту автореферата имеются следующие вопросы:

1. Из материалов автореферата не ясно, с учетом каких соображений осуществлялся выбор составляющих грибных композиций?

