ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Медведковой Инны Игоревны
«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

Культивируемые грибы, как носители растительного белкового компонента, рассматриваются многими учеными, в том числе и дессертантом, как основной продукт, способный существенно увеличить мировой белковый ресурс. Согласно прогнозам, мировой дефицит полноценного пищевого белка в 2030 году превысит порог в 25 млн. тонн в год, а белки (наиболее часто используемый показатель белковости в большинстве видов пищевых продуктов) культивируемых грибов содержат все незаменимые и наиболее распространенные заменимые аминокислоты, омолаживают клетки организма, осуществляют защитное воздействие, повышают устойчивость клеток к гипоксии, действию различных повреждающих факторов, нормализуют обмен веществ в тканях и метаболические процессы. Кроме того, искусственно выращенные грибы являются экологически чистым продуктом, исключающим возможность отравления. Выращивание грибов, по сравнению с другими отраслями сельского хозяйства, позволяет получить значительно больший выход товарной продукции, отличающейся рентабельностью и доходностью. Представленный диссертантом подход раскрывает новые возможности для хранения и переработки культивируемых грибов в свете дальнейшей реализации продукции грибоводства, обосновывает пути эффективного ведения и увеличения производственного потенциала пищевой отрасли в современных экономических условиях, анализирует результаты научных исследований по приоритетным направлениям развития данного направления пищевого производства в России. Это обуславливает чрезвычайно высокую актуальность представленной работы.

Новизна защищаемой работы состоит в том, что созданная диссертантом автоматизированная система управления процессами переработки культивируемых грибов на основе разработки математических моделей процессов тепловой и сублимационной сушки «Товароведная информационная система по прогнозированию и дальнейшему использованию свежих культивируемых грибов» для обеспечения населения качественными продуктами питания из грибоводства позволяет в реальных условиях спрогнозировать экономические показатели эффективности технологического процесса и выбрать наиболее оптимальный (и с экономической точки зрения) вид переработки исходного продукта. Также впервые разработанный новый метод цифрового информационного товароведно-технологического оценивания исходного качества сырья для управления системами хранения и переработки грибов на основании математического моделирования процессов замораживания, тепловой и сублимационной сушки позволяет значительно снизить потери исходного материала при проведении технологического процесса, тем самым сократить производственные расходы. К достоинствам автора следует отнести способность консолидировать в одном исследовании различные научные направления: микробиологию, экономику, цифровые технологии, промышленное оборудование и т.п.

Цель, поставленная автором, при всей кажущейся недостижимости и глобальности, по нашему мнению, в основном достигнута. Предложенный подход вполне можно считать научно-методологическим обоснованием комплексного товароведно-технологического исследования качества и сохраняемости свежих и переработанных культивируемых грибов. Как нам видится, основная идея защищаемой работы заключается в том, что разработка и реализация новых научных товароведных подходов к формированию и обеспечению

эффективной технологической переработки и сохраняемости культивируемых грибов способны оптимизировать показатели их экономической эффективности, включая качество и параметры сохраняемости, если будут задействованы комплексные товароведное, технологическое и автоматизированное выявление негативных факторов производства.

Автором получен обширный и разнородный материал, обобщение которого в рамках одной работы представляется крайне сложным и трудоемким процессом. Однако автору удалось на основе анализа этого массива данных комплексно раскрыть основные показатели хранения и переработки культивируемых грибов на каждом из этапов производства грибной продукции. Это не оставляет сомнений в том, что представленная работа – цельное исследование, обладающее существенной научной значимостью.

Не вызывает сомнений и большая практическая значимость работы.

Достоверность полученных данных подтверждается публикацией результатов в ведущих рецензируемых журналах, огромным количеством материала, авторитетом соавторов статей.

Вместе с тем, нельзя обойтись без критических замечаний.

По нашему мнению, в автореферате автор недостаточно внимания уделяет подробному представлению экономических параметров вносимых предложений. Так, при проведении экономических расчетов не показаны затраты на приобретение оборудования, не обоснованы приоритеты при выборе того или иного технологического инструментария и т.п. Не показаны и затраты на разработку цифрового обеспечения.

Экономические заключения, в частности, об эффективности вносимых предложений, получены на примере расчета себестоимости. Однако, по нашему мнению, наиболее полное обоснование успешности проекта может быть получено из оценки ЧДД и ЧДС.

Несмотря на то, что работа на данном этапе выглядит вполне цельной, она оставляет большое пространство для дальнейших разработок. В частности, некоторые выводы можно было бы подкрепить более подробными экономическими расчетами. Хорошо бы смотрелся расчет точки безубыточности. Эти возможности продолжения исследований указывают на перспективность выбранного автором направления и верно выбранной общей цели.

Таким образом, диссертация «Научно-методологическое обоснование комплексного товароведно-технологического исследования качества и сохраняемости свежих и переработанных культивируемых грибов», представленная на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы, является завершенным научным трудом, который отвечает требованиям Положения Правительства РФ от 24 сентября 2013 года № 842 «О порядке присуждения ученых степеней», а ее автор, Медведкова Инна Игоревна, заслуживает присуждения искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры теории управления и государственного
администрирования Донецкого института управления –
филиала ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и
государственной службы при Президенте Российской Федерации»,
доктор экономических наук
по специальности 08.00.05, профессор Костенок Игорь Владимирович

07.09.2026 г.

Ученый секретарь ученого совета филиала РАНХиГС
канд. экон. наук Н.Н. Шишка

Адрес: 283015, Донецкая Народная Республика, г. Донецк, ул. Челюскинцев, 163А
Тел. +7 (856)337-71-08 Эл. почта: info-diu@ranepa.ru