

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

Актуальность избранной диссертантом темы исследования определена необходимостью обеспечения потребителей полноценным питанием, продуктами, производимыми на высокоэффективном оборудовании с низким энергопотреблением. Такие задачи поставлены в «Стратегии повышения качества пищевой продукции Российской Федерации до 2030 года», а также в «Долгосрочном прогнозе социально-экономического развития сельского хозяйства Российской Федерации на период до 2036 года». В современных условиях формирования принципов здорового питания тема приобретает особую остроту.

Проблема создания товарной грибной продукции высокого качества с наименьшими затратами ресурсов может быть успешно решена при использовании моделей различного рода технологических процессов и совершенствовании на этой научной базе технологического оборудования, входящего в различные производственные схемы.

В ходе решения поставленной задачи автору с помощью теоретических и экспериментальных исследований удалось доказать, что существует зависимость между эффективностью технологического процесса (сублимационная сушка) и параметрами данного процесса (температура и скорость) для различных стоимостных и качественных параметров грибного сырья при условии относительной долговечности техники.

Одним из направлений использования пищевого сырья для производства полноценных продуктов питания в различных отраслях перерабатывающей промышленности, зачастую плохо поддающейся моделированию, является производство пищевых продуктов, представляющих собой композиции различных компонентов. Автор разработал математическую модель определения количественных характеристик грибных сублимированных порошков, входящих в различные композиции.

При проведении исследований, представленных в диссертационной работе, автор принимал личное участие в планировании, организации, проведении работ, обработке и анализе экспериментального материала, что подтверждается 133 печатными работами, в том числе 12 статьями, опубликованными в рецензируемых журналах, входящих в перечень рекомендованных ВАК при Минобрнауки России. Автором разработано 3 технических решения, на которые получены патенты на полезные модели.

Значительный практический интерес представляет предложенная аппаратная схема технологического процесса сублимационной сушки, в которой заложена возможность на выходе получать различные виды

грибного продукта – от порошков до цельного гриба, что позволило сформулировать предложения по усовершенствованию изучаемого технологического процесса и используемых аппаратов.

Приведенные в автореферате сведения свидетельствуют о достаточно глубокой теоретической проработке научных трудов отечественных и зарубежных ученых и уверенном владении современным аппаратом при обработке экспериментальных данных.

В качестве замечаний стоит указать следующее:

1. В работе не представлены рекомендации по выбору оборудования для технологической схемы сублимационной сушки.

2. Не представлен расчет энергоэффективности при производстве сублимированной продукции.

3. Недостаточно ясен принцип выбора видов культивируемых грибов в качестве ингредиентов для грибных композиций.

Сделанные по работе замечания не ставят под сомнение практическую значимость проведенных исследований, их актуальность, новизну, а также достоверность полученных результатов.

Таким образом, диссертационная работа на тему: «Научно-методологическое обоснование комплексного товароведно-технологического исследования качества и сохраняемости свежих и переработанных культивируемых грибов» представляет собой завершенную самостоятельную научно-исследовательскую работу, соответствующую требованиям ВАК, предъявляемым к докторским диссертациям, указанным в «Положении о присуждении ученых степеней, утвержденном Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор Медведкова Инна Игоревна заслуживает присуждения ей ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры экономической теории и
государственного управления
ФГБОУ ВО «Донецкий национальный
технический университет»,
доктор экономических наук
по специальности 08.00.05, профессор

Хоменко Яна Владимировна



03.09.2026 г.

