

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

Современные технологии, применяемые в сельском хозяйстве и пищевой промышленности, позволяют адаптировать производимые товары к потребностям рынка путем улучшения ассортимента пищевого сырья и продуктов питания. Это, в свою очередь, вызывает необходимость проведения постоянного мониторинга качества и безопасности культивируемых грибов как ценного сырьевого ресурса, предназначенного как для внутреннего рынка, так и на перспективу их экспорта. Однако отсутствие четкой стратегии цифровизации приводит к негативным последствиям, таким как снижение производственной эффективности и рост издержек, сложности с соблюдением строгих регуляторных требований, неэффективное использование оборудования и простои, а также потеря конкурентоспособности на фоне предприятий, внедривших цифровые решения.

Для преодоления этих проблем требуется комплексный подход, включающий инвестиции в технологии, подготовку кадров, выбор подходящих интеграторов с отраслевым опытом, разработку стратегий цифровизации и постепенное внедрение цифровых решений с оценкой их эффективности.

Актуальность диссертационной работы подтверждается и тем, что она выполнена в соответствии с комплексным планом научно-исследовательских работ по государственным бюджетным темам ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

Результат диссертационной работы – решение важной научно-технической проблемы, заключающейся 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.

По тексту автореферата есть следующие замечания:

1. В таблице 1 – Рекомендуемые сроки и режимы хранения исследуемых свежих культивируемых грибов (стр. 16) приведены сроки хранения грибов в упаковке и без неё, в отдельном столбце приведена относительная влажность окружающей среды, %. Возникает вопрос, какая влажность среды внутри упаковки с грибами.
2. На рисунке 8 – Изменение фракционного состава белков ... (стр. 20), слово «фракционного» не применимо, т.к. не доказана пропорциональность изменения количества каждого вида белка относительно друг друга.

Несмотря на приведенные замечания на основе анализа автореферата диссертации можно сделать заключение, что выполненная диссертационная работа на тему «Научно-методологическое обоснование комплексного товароведно-технологического исследования качества и сохраняемости свежих и

переработанных культивируемых грибов» соответствует требованиям, предъявляемым ВАК Министерства образования и науки к докторским диссертациям, а ее автор, Медведкова Инна Игоревна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Отзыв составлен:

Фалько Александр Леонидович, доктор технических наук по научной специальности 05.18.12 Процессы и аппараты пищевых, микробиологических и фармацевтических производств, доцент, профессор кафедры машин и аппаратов пищевых производств ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

Контактный телефон, e-mail: 8(978)-133-09-50, falkoas@rambler.ru

Подпись _____ «17» 09 2026 г.

Подпись Фалько Александра Леонидовича заверяю.

Начальник отдела кадров ФГБОУ ВО «КГМТУ» И.Д. Литовченко

