

Отзыв научного руководителя, доктора технических наук Щербаковой Елены Владимировны о Акаба Амине Нугзаровне, авторе диссертационной работы «Совершенствование технологии и рецептур многокомпонентных джемов из субтропических фруктов», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы

Соискатель Акаба Амина Нугзаровна в 2023 году окончила очную аспирантуру при ФГБОУ ВО «Кубанский ГАУ» по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

В настоящее время работает в должности ассистента на кафедре «Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции» ФГБОУ ВО «Кубанский ГАУ».

В 2024 г. сдала кандидатский минимум в ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Работая над диссертацией, Акаба А.Н. проявила трудолюбие, ответственность и целеустремленность, освоила методики проведения научных исследований по технологии производства многокомпонентных джемов из субтропических фруктов, в том числе с использованием физических методов воздействия; методики электромагнитной обработки подготовленных фруктов; лабораторные и экспериментальные методы изучения физико-химических и биохимических свойств растительного сырья и показателей качества джемов, современные статистические методы анализа экспериментальных данных. Самостоятельно проводила исследования на всех этапах научно-исследовательской работы, проанализировала и обобщила полученный материал, сделала обоснованные выводы и рекомендации, составившие основное содержание диссертационной работы.

Акаба А.Н. проявила себя как серьезный, дисциплинированный, заинтересованный исследователь и высококвалифицированный специалист, готовый к освоению новых методов и методик исследований. Хорошо знает современные технологии переработки фруктов, в том числе совершенствование производства многокомпонентных джемов по новым разработанным рецептурам без использования сахара белого после проведения ЭМН обработки подготовленного фруктового сырья НЧ в режиме «волновые качели».

Активно следит за тенденциями развития перерабатывающей отрасли и требованиями к качеству и безопасности пищевой продукции, регулярно участвует в работе научных семинаров, конференций и совещаний по вопросам пищевой технологии. Является соавтором 22 научных публикаций

и 6 патентов по способам получения джемов и желейных продуктов.

Учитывая уровень проведенных Акаба А.Н. в рамках диссертационной работы исследований, имеющих научную и практическую значимость, считаю, что Акаба Амина Нугзаровна заслуживает присуждения ей искомой ученой степени кандидата наук.

Научный руководитель,
доктор технических наук, доцент,
профессор кафедры технологии хранения и
переработки растениеводческой продукции
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный
университет имени И.Т. Трубилина» *Шербакова* Е.В.Щербакова

Подпись научного руководителя, доктора технических наук, доцента,
профессора кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой
продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет
имени И.Т. Трубилина» Е.В.Щербаковой, заверяю

Личную подпись тов.
ЗАВЕРЯЮ: *Щербаковой Е.В.*
Начальник отдела кадров
М.И. УДОВИЦКАЯ

Контактная информация:

350044, Краснодарский край, город Краснодар, улица им Калинина, дом 13
тел. +7(961) 593-86-01; e-mail: sherbakova.1965@inbox.ru

18.09.2016 г.



СВЕДЕНИЯ О НАУЧНОМ РУКОВОДИТЕЛЕ

соискателя Акаба Амины Нугзаровны, авторе диссертационной работы «Совершенствование технологии и рецептур многокомпонентных джемов из субтропических фруктов», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Фамилия, Имя, Отчество	Щербакова Елена Владимировна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которому защищена диссертация)	Доктор технических наук, специальность 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
Наименование диссертации	Теоретическое и экспериментальное обоснование и разработка ресурсосберегающей технологии переработки масличных семян с использованием биотехнологических методов
Ученое звание	Доцент
Место работы	ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина»
Наименование подразделения	Факультет пищевых технологий
Должность	Профессор кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
Список основных публикаций в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (от 5 до 15 публикаций)	1. Вторичные ресурсы виноделия как источник адаптогенных БАВ для пищевых систем в условиях стрессовых нагрузок / Д. В. Лузан, Е. В. Щербакова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2026. – Т. 98, № 3. – С. 55-58. 2. Исследование реологических характеристик многокомпонентных джемов с различным соотношением фруктового сырья / А. Н. Акаба, Е. В. Щербакова, Л. Я. Айба [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2025. – № 1(90). – С. 72-76. 3. Вторичные сырьевые ресурсы

виноделия: влияние технологии образования и способа консервирования на выход экстрактивных веществ / Т. А. Холодова, Е. В. Щербакова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2025. – № 3(92). – С. 46-51.

4. Разработка рецептуры джема из субтропических плодов для здорового питания и оценка продолжительности его хранения / А. Н. Акаба, Е. В. Щербакова, Л. Я. Айба, Ю. Г. Акаба // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2025. – № 94(4). – С. 82-92.

5. Перспективы использования плодов тропических и субтропических культур Абхазии для производства продуктов здорового питания / А. Н. Акаба, Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 1(391). – С. 27-31.

6. Оценка новых сортов киви (лат. Actinidia), произрастающих на территории Абхазии, в качестве сырья для функциональных продуктов питания / А. Н. Акаба, Е. В. Щербакова, Л. Я. Айба, Ю. Г. Акаба // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. – № 5(76). – С. 67-71.

7. Оценка потенциала виноградных гребней как источника пищевых компонентов функциональной физиологической направленности / А. З. Малеева, Е. В. Щербакова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. – № 4. –

	С. 53-62. 8. Кондуктометрический метод в исследовании количественных характеристик химического состава различных пищевых сред / Е. А. Ольховатов, Е. В. Щербакова, Н. В. Полин // Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). – 2023. – № 4. – С. 105-109.
--	--

Научный руководитель,
 доктор технических наук, доцент,
 профессор кафедры технологии хранения и
 переработки растениеводческой продукции
 ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный
 университет имени И.Т. Трубилина» *Щерб-* Е.В.Щербакова

Подпись научного руководителя, доктора технических наук, доцента,
 профессора кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой
 продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет
 имени И.Т. Трубилина» Е.В.Щербаковой, заверяю

Свою подпись тов.
 ЗАВЕРЯЮ: *Щербанов Е. В.*
 НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА КАДРОВ
 Ч. Н. УДОВИЦКАЯ

Контактная информация:

350044, Краснодарский край, город Краснодар, улица им. Калинина, дом 13
 тел. +7(961) 593-86-01; e-mail: sherbakova.1965@inbox.ru

18.09.2026г.

