

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени М.М.Джамбулатова

367032, г.Махачкала, ул.М.Гаджиева, 180; тел. (8-872-2) 68-24-68
Факс 68-24-19; Электронная почта: (E-mail): daggau@list.ru

20 09 2017г.

№ 05-1110

Председателю диссертационного совета
Д 006.056.01 на базе ФГБНУ «Северо-
Кавказский зональный научно-
исследовательский институт садоводства и
виноградарства»,
д.э.н., профессору, академику РАН
Е.А. Егорову

Уважаемый Евгений Алексеевич!

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М Джамбулатова», ознакомившись с диссертационной работой Кварацхелия Виктории Николаевны на тему «Разработка технологии замороженных фруктово – ягодных десертов функционального назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, дает согласие на выполнение функций ведущей организации вышеуказанной работы.

И.о. ректора, профессор



Мукайлов М.Д.

СВЕДЕНИЯ

о ведущей организации и список основных публикаций сотрудников по диссертационной работе Кварацхелия Виктории Николаевны на тему «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ФРУКТОВО – ЯГОДНЫХ ДЕСЕРТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Полное наименование организации		Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова»			
Сокращенное наименование организации		ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ			
Юридический адрес, адрес электронной почты, телефон, факс, адрес сайта		367032, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. Магомеда Гаджиева, 180 Код: 8722 Факс: 68-24-19, тел: 68-24-68, E-mail: daggau@list.ru Веб-сайт: www.daggau.rf			
Список основных публикаций сотрудников Дагестанского государственного аграрного университета имени М.М. Джамбулатова по диссертационной работе Кварацхелия В.Н.					
№ пп	Наименование работы	Форма работы	Авторы	Выходные данные	Объем, п.л.
1	2	3	4	5	6
1	Микробиологическая и токсикологическая оценка быстрозамороженной земляники	печатная	Улчибекова Н. А. Мукайлов М.Д.	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. - № 12	0,231
2	Флодоовощные консервы профилактического назначения	печатная	Мукайлов М.Д., Хоконова М.Б.	Проблемы развития АПК региона. – 2017. - №2 (30)	0,577
3	Исследование особенностей	печатная	Ибрагимова Л.Р.,	Проблемы развития	0,577

	стерилизации консервов в стеклянной таре различных типов		Гаммарцев К.Р., Истригова Т.А.	АПК региона. - 2017. - №2 (30)	
4	Технологическая оценка плодов фейхоа с целью производства диетического мармелада	печатная	Истригова Т.А., Салманов М.М., Мукайлов М.Д., Джалалова Т.Ш., Ашурбекова Т.Н., Селимова У.А.	Проблемы развития АПК региона. - 2016. -. № 1-2 (25)	0,577
5	Натуральный пищевой краситель из вторичных сырьевых ресурсов	печатная	Даудова Т.Н., Истригова Т.А., Салманов М.М., Даудова Л.А., Джалалова Т.Ш.	Проблемы развития АПК региона. - 2016. -. № 1-1 (25)	0,462
6	Изменение химического состава ягод земляники (<i>fragaria ananassa l.</i>) при низкотемпературном замораживании и хранении	печатная	Мукайлов М.Д., Улчибекова Н.А., Курбанов М.С.	Известия Тимирязевской сельскохозяйственн ой академии. - 2017. - № 2.	0,808
7	Энергосберегающая технология высокотемпературной ротационно-ступенчатой стерилизации консервов «огурцы маринованные» и ее математическое обоснование	печатная	Мукайлов М.Д., Ахмедов М.Э. Демирова А.Ф. Пиняскин В.В. Гончар В.В.	Проблемы развития АПК региона. - 2016. -. № 4 (28)	0,577
8	Энергоэффективная технология производства консервированного компота из яблок	печатная	Демирова А.Ф. Ахмедов М.Э. Мукайлов М.Д., Загиров Н.Г.	Проблемы развития АПК региона. - 2015. -. № 3 (23)	0,577

И.о. ректора, профессор



(Handwritten signature)
М.П.

Мукайлов М.Д.

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Дагестанский
государственный аграрный университет
имени М.М Джембулатова»,

доктор ветеринарных наук, профессор
З.М. Джембулатов



« 2 »

ноября

2017 г.

ОТЗЫВ

ведущей организации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М Джембулатова» (ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ) на диссертационную работу Кварацхелия Виктории Николаевны «Разработка технологии замороженных фруктово-ягодных десертов функционального назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Актуальность и новизна исследований

В реализации Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации особая роль отводится увеличению в рационе питания человека плодово-ягодной продукции. Стремление пищевой промышленности к производству продукции высокого качества с повышенным содержанием витаминов и наименьшими изменениями плодово-ягодного сырья при переработке, обозначило основное направление производства такой продукции. Одним из способов такой переработки является замораживание, которое включает удобство приготовления, полезность для здоровья человека и разнообразие данных продуктов. Особое значение придается созданию новых продуктов питания, обогащенных функциональными пищевыми ингредиентами, способных скорректировать процессы метаболизма человека, повысить его защитные механизмы, снизить риск развития различных заболеваний и сохранить здоровье. Данная работа посвящена исследованию абиотического фактора,

влияющего на здоровье человека. Следовательно, тема диссертационной работы является актуальной.

Научная новизна результатов исследований

Новизна исследований подтверждается разработкой замороженных фруктово-ягодных десертов с введением в рецептуру в качестве функционального ингредиента пектиновых веществ. Впервые доказано, что пектиновые вещества в процессе замораживания и дефростации изменяются незначительно и не теряют своих свойств. Автором доказано, что комплексообразующие свойства пектиновых веществ у некоторых плодов при замораживании увеличиваются, также впервые установлено изменение аналитических характеристик пектиновых веществ плодово-ягодного сырья при низких температурах.

Предложенные технологические решения и рецептуры быстрозамороженных продуктов нашли свое отражение в разработанной и утвержденной нормативно-технической документации на новые виды замороженных десертов.

Обоснованность и достоверность результатов исследований

Работа основана на результатах лабораторных и производственных экспериментов, и является обобщением исследований, выполненных в 2011-2016 годы автором лично и совместно с научным руководителем. Проведенные исследования соответствуют современному уровню развития технической науки.

Достоверность и обоснованность основных выводов и результатов работы обеспечены квалифицированным использованием математических методов анализа и компьютерного моделирования экспериментальных данных, а также обоснована результатами лабораторных и производственных испытаний.

Апробация результатов исследований

Основные положения работы и результаты исследований докладывались и обсуждались на международных и всероссийских

конференциях. По материалам диссертации опубликовано 13 научных работ, в том числе 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России.

Оценка содержания диссертации, ее стиля и оформления

Содержание диссертации соответствует названию темы и поставленным задачам. Разделы и главы сформированы корректно, отражают последовательность и логику исследований, стиль изложения материала ясный, материал представлен в строгой логической последовательности, достаточно полно проиллюстрирован экспериментальными данными, представленными в виде 37 рисунков и 36 таблиц. Список литературных источников включает 193 наименований, в том числе 37 – зарубежных авторов.

Глава 1 посвящена обзору литературных источников и их анализу. Особое внимание уделяется роли пектиновых веществ в питании человека. При этом подробно освещаются вопросы, связанные с изменением качества пектиновых веществ, при использовании их в рецептуре замороженных продуктов функционального назначения.

Глава 2 посвящена характеристике объектов и методике исследований, которые проведены в соответствии с действующими государственными стандартами в пищевой отрасли. Эти вопросы в полной мере освещены диссертантом.

Глава 3 состоит из 9 подразделов и посвящена результатам проведенных исследований, включая разработанную технологию и рецептуру замороженных продуктов функционального назначения.

По результатам исследований разработана и представлена новая технология замороженных фруктово-ягодных десертов функционального назначения, выработанных без предварительной тепловой обработки фруктово-ягодного сырья и содержащих в своей рецептуре функциональную дозу пектиновых веществ.

Глава 4 посвящена промышленной апробации разработанной технологии и оценке ее экономической эффективности.

Диссертация представляет собой законченное научное исследование. Заключение отражает основное содержание проведенных исследований и полученных результатов. В приложении диссертации приводятся акты о внедрении разработанной технологии замороженных фруктово-ягодных десертов, протоколы лабораторных испытаний.

Работа оформлена в соответствии с требованиями «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842.

Рекомендации по использованию результатов и выводов диссертации

Считаем возможным практическое использование новой разработанной технологии замороженных фруктово-ягодных десертов на предприятиях по переработке плодово-ягодного сырья.

Научные результаты, полученные в ходе выполнения диссертационной работы, а также сформулированные на их основе практические выводы, рекомендуем использовать в докладах, на семинарах работников перерабатывающей промышленности, на отраслевых конференциях, симпозиумах, выставках-ярмарках, а также в учебном процессе при чтении лекций и проведении лабораторных работ, в курсовом и дипломном проектировании для бакалавров направления подготовки 19.03.02- Продукты питания из растительного сырья и магистров направления подготовки 19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья.

Положительно оценивая рецензируемую диссертационную работу и автореферат, следует отметить отдельные замечания и пожелания.

Замечания по работе

1. В работе изучается влияние низкотемпературного замораживания и длительного хранения (6 месяцев), а также способов и режимов дефростации на влагоудерживающую способность фруктово-ягодного сырья

(подраздел 3.2.). Однако отсутствуют таблицы: 1 – значений функции Харрингтона, позволяющая чётко разграничивать исследуемые сорта фруктово-ягодного сырья по критериям качества, в частности по относительному коэффициенту, который может принимать значение от 0 до 1; и, 2 – оценки пригодности сортов фруктов и ягод к низкотемпературному замораживанию по желательным значениям этой функции.

2. В работе не отражён материал, иллюстрирующий динамику изменения биохимических показателей качества фруктово-ягодного сырья в процессе низкотемпературного хранения, т.е. сразу после низкотемпературного замораживания, после одного и трёх месяцев низкотемпературного хранения.

3. В работе изучается применение современного консерванта для того, чтобы снизить влияние дополнительной тепловой обработки. Хотелось бы подробнее узнать о действии данного консерванта и широту его применения.

4. Какова длительность процедуры фризирования при производстве десертов «Сорбет»?

5. В работе – таблицы 23 и 31 и автореферате диссертации – таблица 5 и 9 даются разные термины – «запах» и «аромат» соответственно.

6. В работе – таблицы 24 и 32 и автореферате диссертации – таблица 6 и 10 представлены разные наименования таблиц – «Физико-химические показатели...» и «Химические показатели...», хотя в обеих таблицах представлен одинаковый перечень показателей качества разработанных десертов. С чем это связано?

7. В соответствии с ГОСТ Р7.0.11-2011-«Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления» автореферат включает заключение, в котором излагают итоги данного исследования, рекомендации и перспективы дальнейшей разработки темы. К сожалению автор ограничился только выводами.

Указанные замечания не снижают научной и практической ценности проведенных исследований и не могут существенно отразиться на общей её оценке, изложенной в заключении.

Заключение

Диссертационная работа Кварацхелия Виктории Николаевны на тему: «Разработка технологии замороженных фруктово-ягодных десертов функционального назначения», является законченной, самостоятельно выполненной научно-квалификационной работой, решающей актуальную для науки и пищевой промышленности задачу.

Научные результаты, полученные соискателем, имеют теоретическое и практическое значение для науки и технологии производства, переработки растениеводческой продукции и являются расширением ассортимента замороженной натуральной продукции и повышения конкурентоспособности предприятия.

Публикации соответствуют теме диссертационного исследования, содержание автореферата соответствует основным положениям диссертации.

На основании изложенного считаем, что представленная диссертационная работа отвечает требованиям п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842, а ее автор, Кварацхелия Виктория Николаевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Отзыв обсужден и одобрен на заседании кафедры технологии хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственных продуктов ФГБОУ ВО «Дагестанский ГАУ», от 8 ноября 2017 г., протокол № 3.

Председатель заседания,
заведующий кафедрой
технологии хранения,
переработки и стандартизации
сельскохозяйственных продуктов,
доктор с.-х. наук, профессор



Магомедов М.Г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова», 367032, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул.
М. Гаджиева, 180, тел.: 8 928 678-84-86, E-mail: magomedov0810@mail.ru

ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ
Начальник отдела кадров
ФГБОУ ВО ДАГЕСТАНСКИЙ ГАУ

