

ОТЗЫВ

официального оппонента о диссертации доктора сельскохозяйственных наук, доцента Воробьевой Светланы Леонидовны на диссертационную работу Серебряковой Оксаны Владимировны на тему «Совершенствование технологии получения, переработки и хранения меда натурального, с целью улучшения его качества» представленной к защите в диссертационный совет Д 006.018.01 при Федеральном государственном бюджетном научном учреждении «Всероссийский научно-исследовательский институт коневодства» на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук по специальности: 06.02.10. – Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства

Актуальность темы. В настоящее время растет интерес к исследованиям в области производства качественных и безопасных продуктов питания, в том числе продуктов, производимых в отрасли пчеловодства. Несомненно, обширное использование меда во многих отраслях производства, обуславливает его высокую потребность, и прежде всего потребность в качественном продукте.

Мед является основной товарной единицей пчеловодства, на основании чего, регулирование процессов его производства и хранения является целесообразным и актуальным вопросом в развитии агропромышленного комплекса России. Одним из путей решения проблемы организации производственного процесса при получении и переработки меда, является исследование влияния основных зоотехнических и технологических факторов на качество производимого меда.

Мед является пищевым продуктом высокого и стабильного спроса у населения, так как обладает высокой пищевой ценностью, сохраняемостью, кулинарно-технологическими и другими потребительскими свойствами. Также мед относится к товарам достаточно высокой ценовой категории и вопросы изучения ассортимента реализуемого на прилавках России меда, выявления его недоброкачественности являются весьма актуальными.

Научная новизна, теоретическая и практическая значимость. В диссертации О. В. Серебряковой представлены результаты, обладающие научной новизной, имеющие практическую значимость:

– Осуществлено исследование изменения качества меда натурального после его нагревания и механического взбивания, с последующими периодами хранения;

– Проведено сравнение условий хранения меда при стандартных и отрицательных температурных режимах;

– Осуществлено освоение методики определения активности фермента инвертазы в меде, на базе ФГБНУ «ФНЦ пчеловодства».

– Определено влияние условий технологической обработки меда на показатели активности инвертазы.

На основании полученных данных, О. В. Серебряковой были сформулированы следующие предложения, показывающие практическую значимость составленных автором предписаний, которые позволяют усовершенствовать производство меда:

– рекомендации по оптимизированным режимам переработки и хранения меда натурального;

– дополнение государственного стандарта на меды монофлорные (ГОСТ 31766-2012 «Меды монофлорные. Технические условия»)

– оптимизация контроля качества меда натурального путем разработки проекта измененного государственного стандарта на мед натуральный (ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный. Технические условия) и внесение дополнительных разработанных качественных показателей.

Обоснованность и достоверность научных положений и выводов. Достоверность полученных результатов исследования и сформулированных на их основании выводов обоснована достаточным объемом заготовленного экспериментального материала и высокотехнологичным уровнем выполненных работ. Результаты испытаний и экспериментальные данные анализировали с помощью современных усовершенствованных компьютерных про-

грамм Microsoft Office Excel 2010, достоверной обработкой количественных данных.

Основные результаты диссертационного исследования опубликованы в 48 научных работах, в том числе; 18 – в ведущих рецензируемых научных журналах и изданиях, рекомендованных ВАК Российской Федерации, 3 – в журналах, входящих в базу Scopus и Web of Science. Результаты диссертационной работы докладывались и обсуждались на многочисленных конференциях и научных конкурсах. По результатам диссертационной работы изданы технологические рекомендации «По оптимизированным режимам переработки и хранения меда с целью сохранению его качества», а также проект усовершенствованных государственных стандартов на мед натуральный и меда монофлорные, которые находятся на рассмотрении технического комитета 432 по стандартизации «Пчеловодство».

Рекомендации по использованию результатов диссертации. Результаты диссертационного исследования могут быть использованы как теоретическая и практическая база для производителей и реализаторов меда натурального.

Оценка содержания, завершенность работы и качество ее оформления. Объем диссертационной работы Серебряковой О.В. составляет 164 страницы компьютерного текста, состоит из введения, обзора литературы, описания материалов и методов, результатов собственных исследований и их обсуждения, заключения, предложений производству и списка использованной при написании диссертации литературы, включающего 264 источников, в том числе 77 на иностранных языках. Работа содержит 30 рисунков и 26 таблиц.

Во «Введении» автор описывает проблематику и обосновывает актуальность выбранного направления исследований, кратко излагая ключевые понятия и аспекты темы диссертации в контексте поставленных на разрешение задач.

В «Обзоре литературы» раскрывается суть изучаемых вопросов, состояние их проработки в России и за рубежом, проблемы и перспективы развития. Подробно описаны существующие способы переработки и хранения меда натурального, а также факторы, влияющие на его качество.

Цели и задачи исследований сформулированы четко и ориентированы на полное и комплексное решение изучаемой проблемы. Положения, выдвинутые на защиту, в полной мере отвечают поставленным задачам.

В разделе «Материал и методы исследования» подробно описаны использованные автором сертифицированные методики, приборы и инструменты, приведена четкая и понятная схема исследований.

Результаты исследований и их обсуждение представлены в логической последовательности, хорошо прокомментированы и проиллюстрированы качественными фотографиями, таблицами и графиками. Проведены исследования по изучению комплекса факторов, оказывающих влияние на физико-химические показатели медов, такие как ботанической и географическое происхождение меда, различные режимы хранения меда и способы его переработки.

Заключение оставляет впечатление завершенности и полноты проведенных исследований. Выводы, сформулированные автором, отвечают поставленным задачам и вытекают из результатов проведенных исследований. Практические рекомендации являются логическим завершением проделанной работы. Диссертация оформлена в соответствии с требованиями действующего ГОСТ.

В целом, можно отметить, что поставленные перед соискателем задачи успешно выполнены. Полученный научный материал и его анализ не вызывает сомнений. Автореферат по своей форме и содержанию соответствует данным, приведенным в диссертации и предъявляемым требованиям.

Вместе с тем по диссертационной работе имеются замечания:

1. С одной стороны, поставленная автором цель диссертационного исследования шире, чем заявленная тема и поставленные задачи, так как в

названии употребляется словосочетание «технологии получения», но нигде в тексте четко не отражены особенности совершенствования именно технологии получения.

2. В разделе 3. п. 3.1 «Физико-химические показатели медов разного географического происхождения» представлены результаты исследования медов из разных регионов России, хотя и их ботаническое происхождение не идентично, считаю, что данное исследования нужно в последствии необходимо дополнить сведениями о разнице в качестве именно монофлорных медов разного географического происхождения.

3. Уточните, как и в какой промежуток времени вы отбирали пробы меда по изучаемым районам для проведения анализа физико-химические показатели медов.

4. По какому принципу Вы выбрали для изучения физико-химические показателей меда следующие регионы Российской Федерации: ЦФО, Архангельская область, Краснодарский край, Приморский край, Свердловская область (УрФО). Уточните из каких регионов ЦФО вы отбирали пробы меда.

5. Уточните проводили ли вы исследования по выявлению темпов кристаллизации меда при изучении разных режимов его хранения в условиях низких и отрицательных температур?

6. Уточните, какой мед монофлорный или полифлорный использовался при проведении исследования по изучению разных способов фильтрации. С чем по вашему мнению связано уменьшение диастазного числа при фильтрации через синтетическое волокно и фильтр бумагу до 5,7 и 6,9 ед. Готе, соответственно.

Заключение

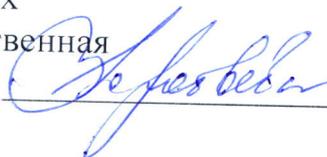
Диссертационная работа Серебряковой О. В. выполнена на высоком научно-методическом уровне. Актуальность темы исследований, научная новизна, объем работы, ее теоретическая и практическая значимость соответствуют требованиям п. п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степе-

ней», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 10 ноября 2017 г. № 1093, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук по специальности 06.02.10 – частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства – (сельскохозяйственные науки).

Официальный оппонент:

доктор сельскохозяйственных наук, доцент,
профессор кафедры кормления и разведения
сельскохозяйственных животных

ФГБОУ ВО Ижевская государственная
сельскохозяйственная академия



Воробьева
Светлана Леонидовна

26.07.2022

ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

426069, Удмуртская Республика, г. Ижевск,

ул. Студенческая, 11, тел/факс: (3412) 58-99-47

E-mail: info@izhgsha.ru

*Подпись Воробьевой С.Л. заверено
Начальник управления кадрового
демонстрационного центра
Ижевская ГСХА*

