

Відгук

на дисертаційну роботу Булгакова П. О. «Удосконалення технології зберігання спаржі з використанням комбінованого біополімерного покриття», подану на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Спаржа є цінним дієтичним продуктом, що користується високим попитом завдяки своїм смаковим якостям та поживній цінності. Однак, високий вміст води в ній після збирання спричиняє швидку втрату свіжості, що значно обмежує термін її зберігання та доступність на ринку. Це зумовлює гостру потребу в розробленні та впровадженні ефективних технологій, що дозволяють продовжити термін зберігання спаржі, мінімізувати втрати та зберегти її якість. Актуальність теми дисертації Булгакова П. О. полягає у пошуку інноваційних рішень для цієї проблеми, зокрема через застосування комбінованих біополімерних покриттів.

У представлений дисертації Булгаковим П. О. на основі комплексних досліджень визначено закономірності та розкрито механізми впливу комбінованих біополімерних покриттів на фізіологічні та біохімічні процеси у спаржі під час зберігання. Розроблено склад таких покриттів, що дозволяють ефективно регулювати газообмін, зменшувати втрати вологи та інгібувати розвиток мікроорганізмів. Запропонована технологія сприяє значному подовженню терміну зберігання спаржі, збереженню її товарного вигляду, поживних речовин та біологічної активності. Практична реалізація розробленої технології зберігання спаржі з використанням комбінованого біополімерного покриття забезпечує економічні переваги внаслідок зменшення природних втрат, збільшення терміну реалізації продукції та збереження її високої якості, що підвищить прибутковість виробників.

Разом з тим є деякі запитання щодо результатів дослідження:

Який конкретний механізм дії різних компонентів комбінованого біополімерного покриття на дихання спаржі та її біохімічні показники?

Чи досліджувався вплив запропонованого покриття на сенсорні показники спаржі (смак, аромат, текстура) після тривалого зберігання та можливі зміни після термічного оброблення перед споживанням?

Вважаю, що за актуальністю, науковою новизною та практичною цінністю дисертаційна робота «Удосконалення технології зберігання спаржі з використанням комбінованого біополімерного покриття» відповідає вимогам до дисертаційних робіт, а її автор Булгаков П. О. заслуговує на присудження йому наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Завідувач кафедри харчових технологій
та хімії Луцького національного
технічного університету
д.т.н., професор



[Handwritten signature]

Ігор ДУДАРЄВ

ВІРНО:
Начальник відділу кадрів

"16" липня 2025р.

В.О. Кошарницька Р.К. О. Пашук