

Отзыв

на автореферат диссертационной работы *Евдокимова Никиты Сергеевича* «Формирование и оценка потребительских свойств сыра плавленого функционального назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Одно из приоритетных направлений в пищевой промышленности, определенное стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, является улучшение качества жизни населения, за счет внедрения пищевых продуктов, обеспечивающих укрепление здоровья, популяризацию культуры питания, разработку и внедрение в производство функциональных продуктов питания из высококачественного органического сырья, без использования искусственных пищевых добавок.

За последние годы молочная промышленность сокращает использование импортных сырьевых ресурсов и наращивает производство из собственных, используя в качестве наполнителей и обогатителей, продукты животного и растительного происхождения.

В связи с этим, диссертационная работа Евдокимова Н.С., посвященная разработке и оценке потребительских свойств сыра плавленого функционального назначения, обогащенного питательной смесью из растительного сырья, является актуальной.

В ходе работы автором проведен анализ потребительского спроса плавленых сыров на региональном рынке, исследован минеральный и витаминный состав растительных ингредиентов питательной смеси для обогащения плавленых сыров, оптимизирован рецептурный состав питательной смеси, рецептурный состав и технология сыра плавленого с использованием питательной смеси, подтверждена функциональность.

Научная новизна работы подтверждена получением патентов РФ, публикациями в изданиях, рекомендованных ВАК и индексируемых в международных базах Scopus и WoS, а также обсуждением и опубликованием результатов исследований в материалах международных и всероссийских научно-практических конференций.

Практическая значимость работы подтверждается положительными результатами промышленной апробации технологии нового вида сыра в условиях реального производства.

Выводы, сформулированные в диссертации, обоснованы теоретически и подтверждены результатами экспериментальных исследований.

К работе имеется следующее замечание: в автореферате не представлена технологическая схема производства сыра плавленого с добавлением питательной смеси, и не указано, на какой стадии технологического процесса осуществлялось внесение добавки.

Указанное замечание не снижает научной ценности и практической значимости исследований.

Диссертационная работа Евдокимова Н.С. отвечает требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.13, № 842, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 –Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Тазова Зарета Тальбиевна,
канд. техн. наук, доцент,
заведующая кафедрой стандартизации, метрологии и товарной экспертизы
ФГБОУ ВО «Майкопский государственный
технологический университет»,
385000, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191,
раб. тел. (8772)570871,
E-mail: zareta.tazova@yandex.ru

Ученый секретарь,
ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ»

16.02.2022 г.



З.Т. Тазова

С.Т. Чамокова