

Отзыв на автореферат диссертации

Евдокимова Н.С. на тему «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 функционального и специализированного назначения и общественного питания

В молочной промышленности наблюдается тенденция производства продуктов, в том числе плавленых сыров, обогащенных добавками растительного происхождения, богатыми физиологически функциональными ингредиентами. Исследованиям в данной области посвящено много работ, поэтому расширение ассортимента и повышение качества плавленых сыров является актуальным. Автором выбрано правильное направление использования отечественного растительного сырья для обогащения плавленого сыра. Работа выполнена в логической последовательности, приведена схема проведения эксперимента включающая 4 этапа.

Отдельная глава посвящена анализу спроса и предложения, и классификационных признаков плавленых сыров. На основе предложенной модели измерения латентной переменной выявлены потребительские предпочтения в зависимости от ряда признаков. Дан анализ промышленного и торгового ассортимента плавленых сыров.

На основе исследований химического состава отдельных видов растительного сырья с использованием квалитетической оценки, определен вариант питательной смеси с максимальным содержанием биологически активных веществ.

Питательная смесь способствует обогащению плавленого сыра макро- и микроэлементами, витаминами и придает готовому продукту функциональные свойства. В процессе хранения органолептические и физико-химические показатели качества изменяются незначительно. Новый вид плавленого сыра является конкурентоспособным по сравнению с контрольным образцом. Замена части молочного сырья на питательную

смесь в рецептуре повышает пищевую ценность и снижает индекс экономических параметров плавленых сыров.

Диссертационная работа имеет широкую апробацию, опубликована монография, получены 2 патента на изобретения, утвержден комплект нормативной и технической документации на питательную смесь.

Замечания по автореферату:

- не указано как разрабатывалась шкала бальной оценки плавленого сыра;
- наблюдается большой разброс физико-химических показателей качества плавленых сыров.

Диссертационная работа на тему «Формирование и оценка потребительских свойств сыра плавленого функционального назначения» выполнена на высоком уровне, соответствует предъявляемым требованиям ВАК, а ее автор, Евдокимов Н.С. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, доцент, заведующий кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Холодова
Екатерина
Николаевна

ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», Пятигорский институт (филиал) СКФУ,
357500 г. Пятигорск, пр. 40 лет Октября, 56

E-mail holodovapgtu@yandex.ru:
тел. 89054151767

Подпись Холодовой Е.Н. заверяю:
Зам.директора по научной и
инновационной деятельности
Пятигорского института (филиал) СКФУ

11.02.2022 г.



Вартумян
Арушан
Арушанович