

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ковач Надежды Михайловны на тему: «Научно-практическое обоснование применения продуктов из овса и ячменя при производстве желейных масс», представленную к защите 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 (технические науки)

Данная работа посвящена проблеме расширения ассортимента, совершенствование рецептур и технологии производства мармелада и термостабильных фруктово-желейных начинок с применением продуктов зерноперерабатывающей отрасли промышленности. Выбранное соискателем направление исследований отвечает концепции государственной политики в области питания населения РФ и направлена на увеличение доли продукции массового потребления функционального назначения и в связи с этим актуальность данного направления исследований не вызывает сомнения.

Целью данного исследования являлось совершенствование технологии, повышение экономической эффективности производства и пищевой ценности, расширение ассортимента и сырьевой базы желейных кондитерских изделий и термостабильных фруктово-желейных начинок с продуктами из овса и ячменя. На основании результатов проведенных исследований автором доказаны технологический и функциональный потенциалы продуктов из овса и ячменя с точки зрения влияния на структурно-механические свойства модельного пектинового студня, оптимизированы технологические параметры, виды и соотношение рецептурных компонентов при производстве желейного мармелада и термостабильных фруктово-желейных начинок с применением продуктов из овса и ячменя. Автором доказано, что использование продуктов из овса и ячменя при производстве желейного мармелада и фруктово-желейной начинки способствует повышению показателей их качества, снижению сахароемкости, повышению пищевой ценности, увеличению сроков хранения конечного продукта, интенсификации производства, повышению экономической эффективности, за счет снижения полной себестоимости готовых изделий.

Научная новизна технических решений подтверждена патентом РФ на изобретение № 2335141 «Желейный мармелад и способ его получения».

Практическую значимость работы подтверждает наличие утвержденной технической документации на мармелад «Восточный» ТУ 9128-252-02069036-2009, «Солнечный» ТУ 9128-260-02069036-2010, «Студенческий» ТУ 9128-273-02069036 – 2011, «Универ» ТУ 9128-274-02069036 – 2011, Санитарно-эпидемиологического заключения №57.01.01.000.Т.000339.07.09 от 15.07.09, разработанного проекта технической документации на термостабильную фруктово-желейную начинку с продуктами из овса и ячменя и проведением промышленной апробации рецептуры и технологии производства желейного мармелада и фруктово-желейной начинки с использованием продуктов из овса и ячменя на предприятиях Орловской и Тульской областей.

Работа прошла широкую апробацию: результаты доложены на 14 всероссийских и международных конференциях.

Основные результаты исследований изложены в 24 научных публикациях, в том числе: 6 работ в периодических изданиях, рекомендованных ВАК, 12 материалов докладов международных и всероссийских конференций, 3 статьи в сборниках научных трудов международных и межрегиональных конференций, 1 патент РФ, 2 главы в коллективных монографиях.

Однако при изучении автореферата работы к автору возникает ряд вопросов:

1. с чем автор связывает повышение влажности разработанного мармелада по сравнению с контрольным образцом, возможно мармелад просто не досушили.
2. не ясно, почему в таблицах химического состава желейного мармелада и термостабильных фруктово-желейных начинок содержание жира указано без погрешности экспериментальных данных.

Указанные замечания не снижают ценности проведенных исследований и не влияют на общую положительную оценку работы.

Представленная к защите диссертационная работа соответствует требованиям пункта 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Ковач Надежда Михайловна 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 (технические науки).

Кандидат технических наук
(05.18.01 - Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства),
доцент (05.18.15 – Технология и товароведение
продуктов функционального и специализированного
назначения и общественного питания),
доцент кафедры сервиса и ресторанного
бизнеса

Белокурова Елена
Владимировна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, пр. Революции, 19, тел. (473) 255-37-72

