

ОТЗЫВ
на автореферат диссертации Сизовой Тамары Игоревны
«Совершенствование технологии и товароведная оценка желейно-фруктового
мармелада повышенной пищевой ценности»,
представленный 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

Сохраняющийся высокий уровень конкуренции на рынке кондитерских изделий является одним из факторов, способствующих расширению ассортимента за счет активизации политики продвижения, совершенствования технологии производства и разработки новых рецептур. Мармелад традиционно ценится потребителями за счет невысокой стоимости, низкой калорийности и наличию натуральных компонентов (фруктово-ягодное пюре) в рецептуре.

В связи с этим основные положения диссертационной работы Сизовой Т.И. по разработке новых видов желейно-фруктовых мармеладных изделий являются актуальными и своевременными.

Исследования, проведенные автором, позволили усовершенствовать технологии получения экстракта из смеси солодовых ростков и лекарственно-технического сырья, а также пищевого красителя из зеленой массы *Arctium lappa*, обосновать рецептуры производства желейно-фруктового мармелада повышенной пищевой ценности.

Научная новизна диссертационной работы Сизовой Т.И. состоит в том, что впервые проведена методика сравнительного анализа классификационных признаков термина «мармелад» по ГОСТ, ОКП, ТН ВЭД ЕАЭС и обоснована целесообразность повышения пищевой ценности мармелада посредством использования концентрированных соков и паст из яблок и тыкв сортов, районированных в Нечерноземной зоне, и экстракта из смеси солодовых ростков и лекарственно-технического сырья.

Техническая новизна подтверждена патентом на изобретение № 2549773 «Желейный мармелад и способ его получения»

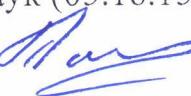
Практическая значимость диссертационной работы состоит в том, что подобраны оптимальные рецептуры разных видов мармелада по разработанным технологиям. Результаты работы апробированы в производственных условиях ООО «Белевские сладости» (Тульская область) и ООО «Кондитерская фабрика» (г.Орел).

Основные положения диссертации изложены в 19 опубликованных научных трудах, в том числе 4 статьи - в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ; доложены и получили положительную оценку на научно-практических конференциях различного уровня (2011-2017гг.). Разработана техническая документация на мармелад: «Солнышко» (ТУ 9128-279-02069036-2013), «Летний» (ТУ 9128-280-

02069036-2013), «Весна» (ТУ 9128-285-02069036-2014), «Звездочка» (ТУ 9128-286-02069036-2013).

К автору имеются следующие замечания: для обоснования вывода, сделанного автором, об оптимальном соотношении рецептурных компонентов по каждому виду мармелада, в работе отсутствует техническое обоснование применения в качестве студнеобразователя пектина яблочного.

Указанное замечание не снижает ценности проведенного исследования. Диссертационная работа по актуальности, научной новизне, результатам и сделанным выводам отвечает основным требованиям ВАК к диссертациям, выносимым на защиту. Полученные результаты соответствуют уровню кандидатской диссертации по рассматриваемой специальности, а ее автор, Сизова Т.И., 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

Заведующий кафедрой
пищевой инженерии
Уральского государственного
экономического университета,
доктор технических наук (05.18.15),
профессор (05.18.15)  Тихонов Сергей Леонидович

08 мая 2018г.

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»
620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, Народной воли, 62/45
тел.+7(343) 221-17-07, e-mail: usue@usue.ru

Сергей Тихонов
В.спец. УРП
*Небольшина О. В.*