

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Сизовой Тамары Игоревны  
«Совершенствование технологии и товароведная оценка желеино-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 желеино-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 желеино-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 «Желеиный 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-

