

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Евдокимова Никиты Сергеевича
«ФОРМИРОВАНИЕ И ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ СЫРА
ПЛАВЛЕНОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ» на соискание ученой
степени кандидата технических наук по специальности
05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения и общественного питания

Плавленные сыры занимают достойное место среди огромного ассортимента продуктов, вырабатываемых молочной промышленностью. В нашей стране в последние годы растут объемы производства, расширяется ассортимент плавленых сыров. У функциональных пищевых продуктов наблюдается устойчивая тенденция введения в рецептуру растительных пищевых функциональных ингредиентов. Растительное сырье представляет ценность благодаря специфичным сочетаниям биологически и фармакологически активных компонентов (микронутриентов).

Диссертационная работа Евдокимова Н.С., посвященная разработке и оценке потребительских свойств сыра плавленого функционального назначения, обогащенного растительной питательной смесью, современна и актуальна.

Научная новизна диссертационной работы заключается в получении новых данных о химическом составе отдельных видах растительного сырья, что позволяет предположить их функциональную направленность и наличие антиоксидантных свойства. Автором на основании проведенных исследований подтверждена целесообразность использования питательной смеси из гречневого продела и растительного сырья в производстве сыра плавленого функционального назначения, с использованием квалиметрической оценки оптимизированы дозировки вводимой питательной смеси в рецептуру сыра плавленого; разработан новый вид сыра плавленого функционального назначения.

Практическая значимость работы заключается в разработке и утверждении технических условия (ТУ) 9197-292-02069036 на питательную смесь.

Техническая новизна подтверждена патентами RU 2612796 Питательная смесь функционального назначения и RU 2717039 Пищевая добавка функционального назначения.

Результаты диссертационной работы используются в учебном процессе для подготовки бакалавров по направлению «Товароведение и экспертиза товаров».


Достоверность результатов обусловлена значительным объемом экспериментального материала, полученного с использованием высокоинформативных методов исследования с подтверждением данных математической статистики.

Результаты исследований были представлены на Международных и Всероссийских научно-практических конференциях.

Основные положения диссертационной работы опубликованы в 26 научных работах, в том числе в 1 монографии, 2 статьи в изданиях, индексируемых в международных базах Scopus и WoS, 8 статей в журналах, рекомендуемых ВАК, получено 2 патента.

Диссертационная работа «ФОРМИРОВАНИЕ И ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ СЫРА ПЛАВЛЕНОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ» является законченной научно-квалификационной работой, в которой научно обоснована целесообразность настоящего исследования. Выполненная диссертационная работа по актуальности, объему выполненной теоретической части, новизне полученных данных и выводов, практической реализации, по качеству и количеству публикаций в полной мере соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Правительством РФ 24.09.2013 г. № 842, а ее автор, Евдокимов Никита Сергеевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой «Пищевая инженерия»
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный
экономический университет»

 Тихонов Сергей Леонидович
14.02.2022

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный
экономический университет»
620144, г. Екатеринбург, ул. 8 марта, 62
Тел.: 89122769895
e-mail: tihonov75@bk.ru

Подпись Тихонова С. Л. удостоверяю.

Начальник отдела управления по работе
с персоналом Ю. А. Светская

