
ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы

Сизовой Тамары Игоревны

«Совершенствование технологии и товароведная оценка желеино-фруктового мармелада повышенной пищевой ценности», представленной 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»

Основное направление государственной экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности России является разработка и внедрение инновационных технологий пищевых продуктов, направленных на повышение пищевой ценности и их потребительских свойств.

Желейные кондитерские изделия, содержащие в качестве студнеобразующей основы пектин, который является энтеросорбентом и пребиотиком практически не содержат важнейших микронутриентов. В связи, с чем исследования направленные на совершенствование рецептурного состава и дополнительного обогащения желеино-фруктового мармелада, являются весьма актуальными.

Автором предложено совершенствование технологии и товароведная оценка качества желеино-фруктового мармелада с введением растительного сырья (в том числе плодовоовощного и лекарственно-технического), которое направлено на повышение пищевой ценности.

В работе проведено теоретическое и экспериментальное обоснование выбора плодовоовощного, растительного, лекарственно-технического сырья, проведено исследование влияния концентрированных соков и паст из яблок и тыквы, экстракта из смеси солодовых ростков и лекарственно-технического сырья, а также пищевого красителя из зеленой массы *Arctium lappa* на студнеобразующую способность желеино-фруктового мармелада. Изучены химический состав и показатели качества желеино-фруктового мармелада. Исследована экономическая целесообразность и конкурентоспособность желеино-фруктового мармелада повышенной пищевой ценности.

К материалам, изложенным в автореферате, имеется вопрос: чем обоснован выбор желеино-фруктового мармелада и применялась ли для хранения мармелада упаковка.


Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенного исследования.

Актуальность и научная новизна диссертационной работы Сизовой Т.И. не вызывают сомнений. Результаты исследований представлены на современном научном уровне и доведены до практической реализации.

Автореферат диссертации составлен с соблюдением установленных требований, дает адекватное представление о работе. Основные положения проведенных исследований нашли отражение в 19 опубликованных научных трудах автора, в том числе 4 статей - в журналах, входящих в перечень ВАК РФ. Выдан патент РФ на желеный мармелад и способ его получения.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа на тему «Совершенствование технологии и товароведная оценка желеино-фруктового мармелада повышенной пищевой ценности», по объему, актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости соответствует требованиям ВАК РФ (п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.13, № 842), а автор **Сизова Тамара Игоревна**, 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.

Кандидат технических наук,
05.18.15-Технология и товароведение
пищевых продуктов и функционального
и специализированного назначения и
общественного питания, доцент,
зав. кафедрой технологии продуктов
питания и товароведения

 Холодова Екатерина Николаевна

ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», Институт
сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске;
357500 г. Пятигорск, пр. 40 лет Октября, 56; kaf-trpt@pfncfu.ru

