

Отзыв

на автореферат диссертационной работы Бурцевой Елены Игоревны, выполненной на тему: «Разработка технологии печеночно-растительной кулинарной продукции функционального назначения», 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»

Использование натуральных сырьевых ресурсов растительного и животного происхождения, повышающих содержание комплекса биологически активных веществ в продуктах питания, – один из эффективных путей ликвидации нутриентного дефицита в организме человека. В данном контексте работа Бурцевой Е.И., посвященная разработке технологии печеночно-растительной кулинарной продукции функционального назначения, является актуальной.

В ходе выполнения работы было исследовано влияние дозировки альгината натрия и глюконата кальция на прочность альгинатного геля, определены оптимальные параметры набухания для порошков ламинарии и фукуса, исследованы физиологически функциональные ингредиенты льняной муки и реологические свойства пищевой композиции печень-льняная мука, проведено моделирование рецептуры печеночно-растительной массы, разработаны научно обоснованные рецептуры и технология производства печеночно-растительных кулинарных изделий, составлены проекты нормативной документации.

Полученные результаты несомненно обладают научной новизной и практической значимостью.

По материалам диссертации опубликовано 12 работ, в том числе три статьи в журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки РФ. Основные результаты доложены и обсуждены на конференциях различного уровня.

По автореферату имеются следующие замечания:

- название таблицы 1 (с.8) не соответствует содержащейся в ней информации, т. к. в таблице приведено покрытие суточной потребности организма человека в физиологически функциональных ингредиентах при потреблении 100 г льняной муки, а не их содержание в муке;
- на с.11 при изложении материала автор указывает на высокую биологическую ценность рецептуры, что неверно. Этот показатель используют для оценки качества белков, но не рецептуры.

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности выполненной работы, в которой изложена научно-обоснованная технология печеночно-растительной кулинарной продукции, а ее автор – Бурцева Елена 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».

Отзыв составил:

Фамилия: Джабоева

Имя: Амина

Отчество: Сергеевна

Ученая степень: доктор технических наук

Ученое звание: профессор

Должность: заведующий кафедрой

Кафедра: «Технология продуктов общественного питания»

Организация (место работы): ФГБОУ ВПО «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

Адрес организации: г. Нальчик, ул. Ленина, 1в

E-mail: trop_kbr@mail.ru

Тел. служ.: 8(662) 40-66-29

Джабоева (Джабоева А.С.)

Подпись гр. *Джабоева А.С.*
ЗАВЕРЯЮ
Начальник управления правового
и кадрового обеспечения



Мухоморова М.Р.