

Отзыв

*на автореферат диссертации Евдокимова Никиты Сергеевича на тему
«Формирование и оценка потребительских свойств сыра плавленого
функционального назначения»*

Диссертационная работа, посвящена актуальной проблеме создания функционального плавленого сыра обогащенного питательной смесью, богатой биологически активными веществами. В работе четко сформулирована цель и задачи исследований, обоснованы теоретический и практический этапы, определены научные положения, выносимые на защиту. В соответствии с поставленными задачами приведена схема проведения эксперимента, включающая 4 этапа.

Представляет интерес анализ спроса и предложения и классификационных признаков плавленых сыров. Автором изучены глубина промышленного ассортимента плавленых сыров реализуемых в торговых центрах города Орла. Исследован химический состав и антиоксидантные свойства растительных ингредиентов, таких как семена тыквы, шрот рапсоропша, корень аира, спирулина, гречневый продел. Доказаны функциональные свойства исследуемых ингредиентов. С использованием квалиметрической оценки разработана рецептура питательной смеси используемой для обогащения плавленых сыров.

Проведено обоснование рецептуры технологии плавленого сыра функционального назначения, дана оценка потребительских свойств нового вида плавленого сыра с учетом органолептической оценки и химического состава. Проведен расчет конкурентоспособности плавленого сыра, который показал, что по сравнению с контролем новый вид сыра является конкурентно способным, коэффициент конкурентоспособности составляет более 1,5.

Список работ опубликованных по теме диссертации включает монографию, патенты, статьи в журналах индексируемых Web of Science и журналах, рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования РФ. Диссертационная работа выполнена в логической последовательности, отвечает необходимым требованиям ВАК.

Вместе с тем имеются следующие замечания:

- 1) Просьба пояснить, чем вызвано минимальное количество корня аира по сравнению с другими ингредиентами в рецептуре питательной смеси, несмотря на наибольшую антиоксидантную активность данного ингредиента.
- 2) Чем объяснить, что транснациональные компании Hochland и President имеют самую высокую глубину ассортимента по сравнению с другими производителями.

В целом диссертационная работа выполнена на высоком теоретическом и научном уровне и может быть рекомендована к защите, а ее автор, Евдокимов Никита Сергеевич, заслуживает присуждения искомой 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 по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, ведущий научный сотрудник лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов

Новокшанова
Алла Львовна

ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» 109240, г. Москва, Устьинский проезд, дом 2/14
Раб. тел. 8-495-698-53-71
E-mail: novokshanova@ion.ru



Подпись руки Новокшанова Алла Львовна
Секретарю: ученый Евдокимов Никита Сергеевич
2022