

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Сизовой Тамары Игоревны на тему «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»

Стратегической целью концепции продовольственной безопасности является формирование и развитие в Российской Федерации индустрии здорового питания населения, как важнейшего фактора, обеспечивающего нормальное функционирование и активное долголетие организма человека, защиту от болезней и неблагоприятной экологии. Одной из главных задач в данном направлении является увеличение производства обогащенных и функциональных пищевых продуктов.

В связи с этим производство новых видов продуктов питания с повышенным содержанием биологически ценных веществ, обусловленным подбором растительного сырья (в том числе плодовоовощного и лекарственно-технического), является актуальным.

Диссертационная работа имеет практическую значимость, доведена до разработки желеино-фруктовых кондитерских изделий с использованием новых видов сырья. В работе дана товароведная оценка, разработаны и утверждены технические условия и технологические инструкции на новые виды желеино-фруктовых мармеладных изделий повышенной пищевой ценности. Научная новизна подтверждена патентом РФ.

Не менее важным является то, что рецептуры и технология производства новых видов желеино-фруктового мармелада позволяют обеспечить как заданные структурно-механические свойства изделий, так и повысить пищевую ценность, антиоксидантную активность, а также снизить сахароёмкость и энергетическую ценность.

Несомненный интерес представляет впервые используемая в исследовании адаптированная автором методика сравнительного анализа классификационных признаков определений термина «мармелад».

Оценивая диссертационную работу Сизовой Тамары Игоревны в целом положительно, считаем, что автору желательно сделать пояснение о том, какими химическими реакциями или веществами обусловлено увеличение прочности желеино-фруктового мармелада при использовании концентрированных соков, пасты из тыквы и яблочек.

Указанное пожелание не носит принципиального характера и не снижает ценности проведенного исследования.

Закключение. Диссертация является законченной научно-квалификационной работой, имеет научную новизну и существенное практическое значение для предприятий пищевой промышленности. Работа выполнена на хорошем научно-методическом уровне, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям в соответствии с п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», а ее автор Сизова Тамара Игоревна достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Болгов Анатолий Ефремович
185910, Респ. Карелия, г. Петрозаводск
пр. Ленина, д. 33
ФГБУ «Петрозаводский государственный университет», заведующий кафедрой зоотехнии, рыбоводства, агрономии и землеустройства, доктор с.-х. наук, профессор,
тел. 8(8142)711-086
e-mail:bolg@petsu.ru

А. Е. Болгов

Скрипникова Ирина Николаевна
185910, Респ. Карелия, г. Петрозаводск
пр. Ленина, д. 33
ФГБУ «Петрозаводский государственный университет», доцент кафедры зоотехнии, рыбоводства, агрономии и землеустройства, канд. пед. наук,
тел. 8(8142)711-086
e-mail:Skripnikova-irin@mail.ru

И. Н. Скрипникова

Подпись руки Болгова
Анатолия Ефремовича
УДОСТОВЕРЯЮ.
Уч. секретарь ученого совета Давиденко
Давиденко Л.А.
«04» мая 2019 г.

Подпись руки Скрипниковой
Ирины Николаевны
УДОСТОВЕРЯЮ.
Уч. секретарь ученого совета Давиденко
Давиденко Л.А.
«04» мая 2019 г.

