

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Зайцевой Ирины Игоревны на тему «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Проблемы повышения качества и безопасности продуктов питания, пищевого статуса населения России относятся к приоритетным. В последние годы пути их решения рассмотрены на государственном уровне в ряде стратегических документов, в том числе Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации, Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года и других. В связи с чем, исследования в области разработки способов обогащения пищевой продукции посредством сырьевых ингредиентов отечественного происхождения относятся к актуальным. К актуальным исследованиям, учитывая поставленные цели и решенные задачи по праву относится диссертационная работа Зайцевой Ирины Игоревны.

Диссертационное исследование обладает новизной, связанной с комплексными и многосторонними исследованиями обогащающих сырьевых ингредиентов и установлением закономерностей их влияние на формирование структуры кондитерских масс, качество и безопасность готового изделия.

Судя по автореферату, работа также обладает практической значимостью, подтвержденной разработкой нормативной и технической документации на новый вид изделия и апробаций предложенных рецептурных составов в опытно-промышленных условиях.

Материалы диссертации обсуждены в ряд публикаций, в том числе 4 статьях, опубликованных в журналах ВАК, главе в коллективной монографии, защищены патентами на изобретение.

Замечания по автореферату: целесообразно было бы отметить, какие отличительные признаки новизны в приведенных патентах имеют непосредственное отношение к защищаемой диссертации; не понятно за счёт чего достигнута высокая рентабельность производства крекера; недостаточно показаны реологические свойства, например, формоустойчивость изделий, возможна ли индустриализация процесса.

В целом замечания не снижают ценность работы.

Судя по автореферату, диссертационное исследование Зайцевой И.И. соответствует требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор Зайцева Ирина Игоревна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 –

Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Заведующий кафедрой товароведения и технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет»
доктор технических наук по специальности 05.18.15 - «Технология и
товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного
назначения и общественного питания»

 Попов Владимир Григорьевич

Контактная информация: Россия, Уральский федеральный округ,
ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет»,
625000 г. Тюмень, ул. Володарского, д. 38,
Тел/факс (3452) 28-36-05,
E-mail popovvg@tyuiu.ru

