

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Евдокимова Никиты Сергеевича** на тему **«Формирование и оценка потребительских свойств сыра плавленого функционального назначения»**, представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

По результатам маркетинговых исследований соискателем установлено, что на отечественном рынке наблюдается увеличение объемов производства молочной продукции, в т.ч. плавленых сыров из российского сырья, в связи с улучшением качества и повышением спроса на продукцию, вне зависимости от социального статуса и уровня доходов.

Предложенная технология изготовления плавленого сыра функционального назначения, обогащённого питательной смесью с антиоксидантными свойствами позволяет не только расширить ассортимент молочных изделий, но и получить продукцию с наиболее благоприятным соотношением белка и жира, сбалансированным витаминно-минеральным и аминокислотным составом. Данные обстоятельства подтверждают актуальность темы исследования.

Научная новизна работы не вызывает сомнений. Получены данные по изучению потребительского спроса на новую продукцию, обоснован состав рецептур, доказаны функционально-технологические свойства плавленого сыра, приведены сравнения с контрольным образцом.

Определены регламентируемые показатели качества на разработанную продукцию. Установлены сроки и условия хранения готовой продукции, которые не противоречат требованиям СанПиН.

По результатам исследования опубликовано 26 печатных работ, из них 8 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 2 статьи в изданиях, индексируемых в международных базах Scopus и WoS.

Диссертационные исследования Евдокимова Н.С. являются законченной научной работой, выполненной лично автором на современном методическом и теоретическом уровне.

Наряду с общей положительной оценкой по автореферату имеется следующее замечание:

- в технологической схеме производства питательной смеси не указано соотношение ингредиентов, на какой стадии вводится в основной продукт, как это повлияло на структурно – механические свойства сыра?

- каким методом определяли срок хранения готовой продукции?

- нет экономических показателей, себестоимости, отпускной цены, суммы капиталовложений, не указана цена до обогащения и после?

Отмеченные замечания не влияют на высокий уровень работы, которая является весьма полезной, и несомненно будет интересна специалистам по изготовлению сыров.

Вышеизложенное позволяет считать, что диссертационная работа по актуальности, научной новизне, практической значимости и объему проведенных исследований соответствует требованиям ВАК, к кандидатским диссертациям, а ее автор, Евдокимов Никит Сергеевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

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



Попов В.Г.
Исполнительный документ общего отдела ТИУ
14.02.2022г.