

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» в диссертационный совет Д 212.183.05. на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»

Разработка, внедрение и промышленное производство обогащенных, высококачественных и конкурентоспособных продуктов, произведенных из отечественного сырья, является одной из приоритетных задач государства. В связи с этим, тема диссертационной работы Сизовой Т.И., направленная на разработку желеино-фруктового мармелада, обогащенного плодовоовощной продукцией с использованием местных источников сырья, представляется **актуальной** и своевременной.

Диссертационная работа содержит элементы **научной новизны**, в частности: проведена сравнительная классификация признаков и определений термина «мармелад» по ГОСТ, ОКП, ТН ВЭД ЕАЭС; научно обоснован и экспериментально подтвержден выбор местного плодовоовощного и растительного сырья; впервые изучены товароведно-технологические свойства солодовых ростков, лекарственно-технического сырья (цветки клевера лугового, ромашки, липы), зеленой массы *Arctiumlappa*; разработана технология получения экстракта из смеси солодовых ростков и лекарственно-технического сырья, а также пищевого красителя из зеленой массы *Arctiumlappa*, на основе применения ферментного препарата *ShapeitWafer*; теоретически обоснованы и экспериментально подтверждены рецептуры и технология производства желеино-фруктового мармелада с повышенной пищевой ценностью, антиоксидантной активностью, пониженной энергетической ценностью и сахароемкостью и проведена их комплексная товароведная оценка.

Новизна технических решений подтверждена патентом РФ 2549773 «Желеиный мармелад и способ его получения».

Практическая значимость работы подтверждена результатами промышленной апробации в условиях ООО «Белевские сладости» и ООО «Кондитерская фабрика». На новый желеино-фруктовый мармелад разработана нормативная и техническая документация.

Следует отметить достаточно широкую географию апробации результатов работы на международных научно-практических конференциях. По теме диссертационных исследований опубликовано 19 печатных работ, четыре из которых - в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ.

Выводы, сформированные в работе, научно обоснованы и логически вытекают из результатов проведенных исследований.

Наряду с общей положительной оценкой работы по тексту автореферата, следует отметить очень мелкий шрифт, который затрудняет ознакомление с классификацией мармелада (рисунок 2).

На основании анализа автореферата следует отметить, что диссертационное исследование Сизовой Тамары Игоревны соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» (утв. постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 № 842), предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук, а её автор Сизова Тамара Игоревна заслуживает присуждения учёной степени кандидата экономических наук по специальности 05.18.15 –Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор кафедры маркетинга и товароведения ФГБОУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»,
д-р с.-х. наук, профессор Савина Ольга Васильевна



10 мая

2018 г.

Подпись Савиной О.В. заверяю.
Начальник управления кадров



Г.В. Сиротина

Исполнитель: Савина О.В.

390044 г. ЦФО, Рязанская область, Рязань, ул. Костычева, д.1

Телефон +7 (4912) 35-88-31

savina-999@mail.ru