

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Соловьёвой Анны Олеговны на тему: «Совершенствование технологии и оценка потребительских свойств масла сливочного с антиоксидантными свойствами»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания; 05.18.04 – Технология мясных, молочных, и рыбных продуктов и холодильных производств

Диссертационная работа Соловьёвой А.О. посвящена совершенствованию технологии сливочного масла, а также оценке его потребительских свойств с использованием комплекса природных антиоксидантов, что обуславливает ее актуальность.

Поставленная цель достигается путем внесения комплекса природных антиоксидантов (сухой экстракт бересты и экстракт «Aloe Vera») непосредственно перед процессом сбивания сливок и применением дифференцированных режимов сбивания.

Результаты органолептической оценки масла сливочного в процессе хранения позволили сделать вывод о том, что масло сливочное «Полезный завтрак» полностью сохраняет свою потребительскую привлекательность в течение 54 суток при температуре +3 °С. Что также подтверждается и физико-химическими исследованиями (кислотность жировой фазы, гидролиз жира, перекисное число).

Практическая ценность работы подтверждена разработкой и утверждение технической документации (ТУ 9221-001-05013607-2013 «Масло сливочное с антиоксидантным комплексом «Aloe Vera» и береста «Полезный завтрак» и ТИ ТУ 9221-001-05013607-2013). А также проведена промышленная апробация разработанных видов сливочного масла.

Хотелось бы уточнить источники получения вышеуказанных антиоксидантов и по какому принципу был составлен комплекс данных антиоксидантов?

Тем не менее, считаю, что диссертационная работа выполнена на достаточно высоком уровне, актуальна и соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Соловьёва Анна Олеговна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания; 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кандидат технических наук,  
05.18.04 – Технология мясных, молочных  
и рыбных продуктов, доцент,  
доцент кафедры технологии продуктов  
питания и товароведения

Якименко Татьяна Петровна

ФГАО ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске;  
357500 Г. Пятигорск, пр. 40 лет Октября, 56; kaf-ippt@pfncfu.ru

Подпись заверяю: *Слева от*



*Елена Ефимова  
06.09.2017*