

ОТЗЫВ

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

Представленный на отзыв автореферат диссертационной работы отражает результаты исследований потребительских свойств сыра плавленого функционального назначения, обогащенного питательной смесью.

В работе четко и логично сформулированы цель и задачи исследования, включающие восемь направлений, по каждой задаче сформулированы выводы.

На основе разработанной модели измерения латентной переменной выявлены факторы, влияющие на потребительский спрос на плавленый сыр, кроме того, проведен анализ промышленного ассортимента плавленых сыров, определены коэффициенты глубины ассортимента сыров.

Автором проведены глубокие исследования растительных компонентов по показателям общего химического состава, содержанию витаминов, минеральных веществ, низкомолекулярных витаминов и антиоксидантных свойств. Это позволило создать и оптимизировать состав питательной смеси функционального назначения для введения в рецептуру плавленых сыров.

С использованием математического моделирования, в частности, обобщенной функции желательности Харрингтона проведена оптимизация рецептурного состава сыра плавленого функционального назначения. Проведен сравнительный анализ общего химического состава контроля (сыр плавленый «Российский») и сыра плавленого функционального назначения, который показал, что за счет введения питательной смеси существенно повысилось содержание многих минеральных веществ, витаминов, а также опытный образец сыра дополнительно обогатился моно- и дисахаридами, крахмалом и клетчаткой.

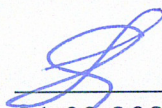
Результаты исследований имеют широкую публикацию. При общей положительной оценке работы в качестве замечаний необходимо отметить следующее:

1. Согласно результатам контент-анализа, какие виды нетрадиционного сырья используют в технологиях плавленых сыров.

2. Почему в составе питательной смеси наибольший процент занимает гречневый продел, как это отражается на органолептических показателях?

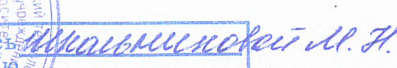
В целом, диссертационная работа на тему «Формирование и оценка потребительских свойств сыра плавленого функционального назначения», соответствует предъявляемым требованиям ВАК, а ее автор, Евдокимов Никита Сергеевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания), доцент, профессор кафедры «Биотехнология»


Школьникова Марина Николаевна
21.02.2022 г

Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»
ул. Трофимова, 27, г. Бийск, Алтайский край, 659305
Тел: (8-3854) 43-53-05
E-mail: info@bti.secna.ru
<http://www.bti.secna.ru>




Н.А. Воробьева