

## Отзыв

на автореферат диссертационной работы *Сизовой Тамары Игоревны* «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».

Основное направление в пищевой промышленности является разработка новых и совершенствование существующих технологий производства пищевых продуктов для поддержания здорового рациона питания за счет введения в их рецептуру экономически доступных, нетрадиционных сырьевых ресурсов отечественного происхождения. За последние годы увеличился объем производства кондитерских изделий отвечающих требованиям продовольственной безопасности, в рецептуре которых часто используется дорогостоящее импортное сырье и синтетические пищевые красители, которые отрицательно воздействуют на организм человека и на спрос потребителей. Одним из решений этой проблемы является поиск новых, сбалансированных сырьевых ресурсов отечественного происхождения.

В связи с этим, диссертационная работа Сизовой Т.И., посвященная научно-практическому обоснованию применения продуктов плодовоовощного, растительного, лекарственно-технического сырья при производстве желеино-фруктового мармелада, является актуальной.

В ходе проведения работы автором исследована возможность применения продуктов из растительного сырья (в том числе плодовоовощного и лекарственно-технического) при производстве желеино-фруктового мармелада. Обоснованы и установлены оптимальные дозировки, показатели качества, позволяющие снизить сахароемкость, энергетическую ценность, усовершенствовать технологический процесс, расширить ассортимент мармелада, повысить пищевую ценность и обогатить биологически активными веществами с высокой антиоксидантной активностью.

Диссертационная работа содержит научную новизну, подтвержденную получением патента РФ, публикациями в изданиях, рекомендованных ВАК, а также обсуждением и опубликованием результатов исследований в материалах международных и всероссийских научно-практических конференций.

Практическая значимость работы подтверждается положительными результатами промышленной апробации производства желеино-фруктового

мармелада повышенной пищевой ценности на двух предприятиях, а также разработанной технической документацией.

Выводы, сформулированные в диссертации, обоснованы теоретически и подтверждены результатами экспериментальных исследований.

По работе имеются следующие вопросы и замечания: 1. Недостаточно обосновано, с какой целью необходима обработка ферментными препаратами солодовых ростков и зеленой массы *Arctium lappa*. 2. В автореферате не указано, на какой стадии технологического процесса производства мармелада осуществлялось внесение экстракта из смеси солодовых ростков и лекарственно-технического сырья, а также пищевого красителя из зеленой массы *Arctium lappa*.

Указанные замечания не снижают научной ценности и практической значимости исследований.

Диссертационная работа Сизовой Т.И. отвечает требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.13, № 842, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Тазова Зарета Тальбиевна,  
канд. техн. наук, доцент,  
заведующая кафедрой товароведения и экспертизы товаров  
ФГБОУ ВО «Майкопский государственный  
технологический университет»,  
385000, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191,  
раб. тел. (8772)570871,  
E-mail: zareta.tazova@yandex.ru

Ученый секретарь  
ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ»



*Z. Tazova*  
З.Т. Тазова

*S. T. Chamokova*  
С.Т. Чамокова