

**Отзыв**  
**на автореферат диссертации Евдокимова Никиты Сергеевича 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**

В отраслях пищевой промышленности, в том числе молочной, приоритетным направлением научно-технического развития является создание и внедрение на потребительский рынок продукции здорового питания, высокая пищевая ценность которой обеспечивается за счет использования нетрадиционного растительного сырья.

Евдокимовым Н.С. четко сформулированы цель и задачи диссертационной работы на основе исследований вопросов связанных с расширением ассортимента плавленых сыров. В теоретической части рассмотрены вопросы состояния потребительского рынка сыров, дана сравнительная характеристика химического состава и пищевой ценности плавленых и сычужных сыров, определены инновационные направления использования нетрадиционного сырья в технологиях плавленых сыров.

Представляет интерес изучение химического состава и функциональных свойств растительного сырья, используемого в качестве функциональных ингредиентов в технологии питательной смеси для плавленых сыров. Для обоснования рецептуры и технологии нового вида плавленого сыра проведен контент-анализ инновационных разработок, позволяющий выявить ингредиенты, используемые при изготовлении плавленых сыров (продуктов переработки зерномучного, плодоовощного и других видов сырья).

Евдокимовым Н.С. проведены исследования химического состава, в том числе макро- и микроэлементов и витаминов, обуславливающих антиоксидантную активность используемого в работе растительного сырья, послужившего одним из факторов, определяющих количественный состав питательной смеси для создания новых видов плавленых сыров.

На основании проведенных исследований, определено, что наилучшие органолептические характеристики и количественное содержание биологически активных веществ

Евдокимовым Н.С. доказано, путем проведения комплекса исследований, в том числе с учетом обобщенной функции желательности Е.К. Харрингтона, что плавленые сыры обладают оригинальными органолептическими характеристиками и высоким содержанием биологически активных веществ при использовании в составе продукции 4 % питательной смеси.

По тексту автореферата имеются следующие замечания, не снижающее достоинств работы в целом:

- с какой целью проводились исследования низкомолекулярных метаболитов растительного сырья?

- какое они имеют отношение к оценке потребительских свойств питательной смеси для плавленого сыра?

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 по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания», профессор, главный научный сотрудник  
Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробιοтехнологий Российской академии наук, 630501, Новосибирская область, Новосибирский район, рабочий поселок Краснообск  
тел.: +7-909-529-30-11, e-mail: [golubiza@rambler.ru](mailto:golubiza@rambler.ru)

 Голуб Ольга Валентиновна

1.03.2022

Подпись заверяю, и.о. заместителя директора по научно-технической деятельности, кандидат химических наук



 Захаренко Александр Михайлович