

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»

Поиск новых отечественных сырьевых ресурсов для производства продуктов с повышенной пищевой ценностью является основным направлением и одной из приоритетных задач государственной экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности России.

В этой связи тему диссертационной работы Сизовой Т.И., посвященную совершенствованию технологии товароведной оценке желеино-фруктового мармелада с использованием местных источников сырья и полуфабрикатов, следует считать вполне закономерной, актуальной и своевременной, а саму диссертационную работу - имеющей научное и практическое значение.

На основе детального анализа данных литературы по вопросам состояния потребительского рынка, повышения пищевой, питательной ценности желеиных кондитерских изделий при использовании традиционного и нетрадиционного сырья, применения пищевых волокон и красителей в технологиях фруктово-ягодных кондитерских изделий автором четко сформулированы цель и задачи собственного исследования.

Хорошо продуманная схема экспериментов, широкий круг использованных методик, аналитическая обработка экспериментальных данных позволили Сизовой Т.И. получить убедительные и достоверные результаты, сделать научно обоснованные выводы, дать практические рекомендации производству и доказать перспективность данного направления исследований.

Ознакомление с содержанием автореферата позволяет констатировать, что цель и задачи, поставленные в работе выполнены в полном объеме.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны, в частности: впервые адаптирована и применена методика сравнительного анализа классификационных признаков определений термина «мармелад» по ГОСТ, ОКП, ТН ВЭД ЕАЭС; научно обоснован и экспериментально

подтвержден выбор местного плодовоовощного, растительного, лекарственно-технического сырья для обогащения желеино-фруктового мармелада; впервые изучен химический состав новых видов обогащенных пищевых ингредиентов – экстракта из смеси солодовых ростков и лекарственно-технического сырья и натурального пищевого красителя из зеленой массы *Arctiumlappa*; разработана технология комплексной переработки растительного сырья на основе проведенных исследований по ферментативной обработки данного сырья; получены новые данные по антиоксидантной активности экстракта и натурального пищевого красителя; теоретически обоснованы и экспериментально подтверждены рецептуры и технология производства желеино-фруктового мармелада повышенной пищевой ценности и проведена их комплексная товароведная оценка.

Новизна технических решений защищена 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 новые желеино-фруктовые мармеладные изделия повышенной пищевой ценности разработаны комплекты нормативной и технической документации.

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

Выводы, сделанные автором по проделанной работе, научно обоснованы, информативны, доказательны логически вытекают из результатов проведенных исследований.

Вместе с тем по работе имеются следующие замечания:

Наряду с общей положительной оценкой работы, следует отметить отсутствие в тексте автореферата информации о сроках годности полуфабрикатов, используемых в производстве желеино-фруктового мармелада. Кроме того, в тексте автореферата встречаются опечатки, неудачные выражения.

Однако, отмеченное выше не умаляет общего положительного впечатления от работы.

В целом, диссертационная работа Сизовой Тамары Игоревны соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.13, № 842, и отвечает требованиям, предъявляемым к диссертационным работам

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, а ее автор, Сизова Тамара Игоревна, заслуживает присвоения искомой степени.

Профессор кафедры Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА им. К.И. Скрябина», доктор технических наук
Сапожникова Алла Ионовна

А.И. Сапожникова

Подпись

А.И. Сапожникова

заверяю

Начальник административного отдела

Демешова Е.Е.

" " "



109472, г. Москва,
ул. Академика Скрябина, д.23
E-mail: rector@mgavm.ru
Тел.:8 (495) 377-91-17