

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы 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.

Актуальность исследований, представленных в диссертационной работе Евдокимова Н.С., посвященных разработке и оценке потребительских свойств сыра плавленого функционального назначения, обогащенного питательной смесью, не вызывает сомнений.

Научная новизна работы заключается в том, что научно обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность использования растительной питательной смеси на основе гречневого продела и растительного сырья в производстве сыра плавленого функционального назначения, с использованием квалиметрической оценки оптимизированы дозировки вводимой питательной смеси в рецептуру сыра плавленого. Получены новые данные о количественном и качественном составе веществ в отдельных видах растительного сырья, характеризующие их функциональные и антиоксидантные свойства. Разработан новый вид сыра плавленого функционального назначения с использованием питательной смеси из натуральных растительных ингредиентов. На основании исследования химического состава, органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности дана оценка потребительских свойств нового вида сыра плавленого.

Достоверность результатов и обоснованность выводов подтверждаются применением современных методов исследования, математической обработкой результатов, практической реализацией и промышленной апробацией технологии нового вида сыра плавленого на ООО «Орел» ГК «Сыробогатов», а также принятием разработанных технологических решений к внедрению на указанном предприятии.

Оценивая автореферат диссертационной работы Евдокимова Н.С., следует отметить высокий уровень проведения исследований, тщательный анализ и критическую оценку результатов.


Выводы по работе аргументированы полученным фактическим материалом, проверенным в лабораторных и производственных условиях.

Данную работу следует рассматривать с точки зрения развития научных представлений в области формирования и создания продуктов здорового питания.

В целом, диссертационная работа Евдокимова Н.С. является завершенным исследованием, имеющим научную новизну и практическую значимость, которое при его промышленной реализации обеспечит высокий экономический эффект.

На основании изложенного считаю, что диссертационная работа отвечает требованиям, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, 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.


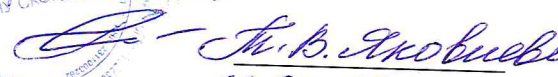
Заведующая отделом пищевых технологий, контроля качества и стандартизации Краснодарского научно-исследовательского института хранения и переработки сельскохозяйственной продукции - филиала ФГБНУ СКФНЦСВВ, кандидат технических наук


16.02.2022 г. Екатерина Валериевна Лисовая

Гл. науч. сотр. отдела пищевых технологий, контроля качества и стандартизации Краснодарского научно-исследовательского института хранения и переработки сельскохозяйственной продукции - филиала ФГБНУ СКФНЦСВВ, доктор технических наук, профессор, Заслуженный деятель науки РФ


16.02.2022 г. Елена Павловна Викторова

Подписи Лисовой Е.В. и Викторовой Е.П. заверяю



16.02.2022 г.

Адрес: 350072, г. Краснодар, ул. Тополиная аллея, 2
Тел.: +7(861) 252-06-40, <http://www.knihpsp.ru>
e-mail: kisp@kubannet.ru