

## Отзыв

на автореферат диссертационной работы Курнаковой Олеси Леонидовны «Разработка и оценка потребительских свойств обогащенных йогуртов с использованием растительных ингредиентов», представленный 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

Диссертационное исследование посвящено обоснованию использования растительных ингредиентов в технологии йогуртов и их товароведной оценке.

Цель и задачи работы обоснованы, конкретны, решены соискателем полностью и обоснованы представленными в работе материалами.

Работа имеет научную новизну: с целью получения продуктов с заданными потребительскими свойствами в качестве добавки при производстве молочной продукции достоверно подтверждена возможность использования шротов растительного сырья (корня женьшеня, плодов шиповника и листа крапивы); выявлено, что основными флавоноидами пищевого обогатителя являются флавонон кварцетин, флавонол апигенин и фенольная фергуловая кислота.

Достоверность выводов и результатов обеспечена использованием в качестве теоретической и методологической базы научных трудов отечественных и зарубежных авторов, посвященных исследованию обозначенной проблемы. Применение соответствующего инструментария, в качестве которого использовались различные методы исследований, подтверждают достоверность результатов исследований соискателя.

Практическая значимость работы подтверждается разработкой технической документации на новую продукцию (ТУ и ТИ 9222-286-02069036-2013), выработкой опытной партии в условиях ООО «КМ-Элит».

По представленному автореферату имеются следующие вопросы и замечания, не снижающие достоинств работы в целом:

1) Из текста автореферата не понятно, что соискатель понимает под термином «шрот»? Каким образом он получается?

2) в тексте встречается использование несистемных единиц физических величин (например, стр. 15, 16 автореферата – мг %), которые регламентируются ГОСТ 8.417-02 «Государственная система обеспечения единства измерений. Единицы величин».

3) из данных, представленных на стр. 18-19 не понятно, какие именно потребительские свойства йогуртов оценивались путем исследований органолептических и физико-химических показателей качества?

Результаты исследований прошли широкую апробацию на научных конференциях различного уровня. Всего по теме диссертации опубликовано 12 работы, из них 5 – в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

В целом представленная работа выполнена на высоком уровне, актуальная, соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, соискатель Курнакова Олеся Леонидовна заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор кафедры «Товароведение потребительских товаров, технология общественного питания и оборудование»  
Негосударственного образовательного учреждения  
высшего профессионального образования  
Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет  
потребительской кооперации»,  
доктор технических наук, доцент

Голуб Ольга Валентиновна

тел. раб. (383)346-1753  
e-mail: golubiza@rambler.ru  
630087, г. Новосибирск  
пр. К.Маркса, 26

Специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Подпись  
*О.В. Голуб*  
удостоверяю  
Начальник Управления  
по кадровой и правовой работе  
*З.И. Мухоморова*  
"12" 05 2015 г.