

## ОТЗЫВ

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

В основе диссертационного исследования лежит теоретическое и экспериментальное обоснование возможности разработки новых видов йогуртов, обогащенных растительными ингредиентами, с учетом востребованности их на потребительском рынке Белгородской области.

Новизна научных результатов диссертационной работы Курнаковой О.В. заключается в том, что полученные экспериментальные данные позволили:

- применить методику анализа территориальных различий в потреблении молочных продуктов в странах мира, России и Белгородской области;
- научно обосновать состав новых видов йогуртов с обогатителем из шротов ценного растительного сырья;
- получить новые данные по качественному и количественному составу порошкообразного пищевого обогатителя из шротов растительного сырья «Эликсир жизни», идентифицировать вещества, обуславливающие его физиологическую ценность.

Практическая значимость работы заключается в том, что автором на основе результатов проведенных исследований:

- показана возможность использования пищевого обогатителя «Эликсир жизни» с высоким содержанием биологически активных веществ в рецептурах новых видов йогуртов;
- обоснован вид вносимых заквасочных культур, оптимизирована технология обогащенных йогуртов, установлены сроки годности.
- проведен расчет себестоимости и конкурентоспособности обогащенных йогуртов.

Разработаны йогурты с использованием растительного пищевого обогатителя, утверждены нормативные и технические документы, а также установлены сроки годности разработанных йогуртов.

Проведена промышленная апробация технологии йогуртов в условиях ООО «КМ – Элит».

Достоверность и обоснованность результатов и выводов диссертанта подтверждается получением экспериментальных данных с использованием современных методов исследования и расчетами статистической достоверности основных результатов и выводов.

Оценивая автореферат диссертационной работы Курнаковой О.В., следует отметить высокий уровень проведения исследований, тщательный анализ и критическую оценку результатов.

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

Основные результаты научных исследований в рамках диссертационной работы доложены автором на конференциях и симпозиумах России и за рубежом, а также опубликованы в специализированных научных изданиях, в том числе рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

В качестве замечаний необходимо отметить следующие:

1. На странице 4 и 21 автореферата (вывод 4) автор заявляет о проведении комплексных исследований показателей качества и безопасности йогуртов, но, в тоже время, не приводит результаты исследований токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и выводы о гигиенической безопасности разработанных продуктов.

2. В автореферате, к сожалению, нет данных об изменении витаминного состава, определяющего физиологическую ценность продуктов, при хранении.

3. В автореферате желательно бы было привести данные об энергетической ценности разработанных йогуртов, что является очень важным показателем, когда речь идет об обогащенных продуктах.

4. Хотелось бы уточнить, по какой технологии получен пищевой обогатитель «Эликсир жизни».

В качестве пожелания хотелось бы отметить следующее: учитывая высокую практическую значимость диссертационной работы с точки зрения создания пищевых продуктов здорового питания, на наш взгляд, необходимо развивать направление создания продуктов с применением пищевого обогатителя «Эликсир жизни» для создания пищевых продуктов функционального назначения.

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

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Курнаковой Олеси Леонидовны отвечает требованиям, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее 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.

Заместитель директора по научной

и инновационной деятельности

ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский

институт хранения и переработки сельскохозяйственной

продукции», д.т.н., профессор

350072, Краснодарский край, г. Краснодар,

ул. Тополиная Аллея, д.2

kisp@kubannet.ru

(861) 252-06-40



Е.П. Викторова