

ОТЗЫВ НА АВТОРЕФЕРАТ

диссертации Евдокимова Н.С. 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

Улучшение качества жизни населения за счет разработки и внедрения пищевых продуктов на потребительский рынок является важной приоритетной задачей, так как здоровье населения во многом зависит именно от качества питания. В связи с этим тема диссертационной работы является актуальной для молочной отрасли и предприятий торговли.

Диссертационная работа включает 5 этапов исследований, на первом этапе рассмотрены инновационные подходы к повышению потребительских свойств плавленых сыров: изучено состояние потребительского рынка сыров, дана сравнительная характеристика химического состава и пищевой ценности.

В экспериментальной части работы проведены исследования химического состава, пищевой ценности ингредиентов питательной смеси, разработанной с использованием растительного сырья, богатого биологически активными веществами. Питательная смесь обладает функциональными свойствами благодаря высокому содержанию отдельных макро- и микроэлементов и витаминов.

Разработан плавленый сыр функционального назначения в рецептуру которого введена питательная смесь, рассчитаны проценты удовлетворения суточной физиологической потребности. Новый вид сыра относится к функциональному, который по конкурентно способности превосходит контроль более чем на 50%.

Работа имеет широкую апробацию, в журналах рекомендуемых ВАК, а так же в журнале индексируемом Web of science. Автор принимал широкое участие в международных конференциях, опубликована монография, касающаяся инновационных подходов к повышению потребительских свойств плавленых сыров.

Замечания по работе: из автореферата не понятно, почему при исследовании Р-активных веществ выделены отдельно катехины и лейкоантоцианы; в чем особенности технологии плавленого сыра, разработанного автором.

Диссертационная работа на тему «Формирование и оценка потребительских свойств сыра плавленого функционального назначения», соответствует предъявляемым требованиям ВАК, а ее автор, Евдокимов Н.С. 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, доцент, профессор кафедры технологии и организации общественного питания ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»

Давыденко
Наталья Ивановна

ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», 65000 Кемеровская обл. - Кузбасс, город Кемерово, ул. Красная 6, E-mail: nat1861@yandex.ru, тел.: +79059658122

Подпись заверяю

Давыденко Н.И.



Верно:

Главный специалист отдела кадров
Управления по работе с персоналом

«11» 02 2022г.