

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Курнаковой Олеси Леонидовны «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»

Одним из важных факторов, определяющих здоровье и сохранение генофонда нации, является питание населения. Только рациональное, сбалансированное питание обеспечивает нормальный рост и развитие организма, обеспечит профилактику заболеваний, продление жизни, создание условий для повышения способности организма противостоять неблагоприятным воздействиям окружающей среды.

Обогащения пищевых продуктов антиоксидантами, витаминно-минеральными премиксами, пищевыми источниками, богатыми биологически и физиологически активными веществами, дефицит которых приводит к нарушению пищевого статуса, является в настоящее время своевременной и актуальной задачей.

Курнаковой О.Л. изучено содержание биофлавоноидов пищевого обогатителя «Эликсир жизни», доказана возможность его использования в новых видах йогуртов обогащенных.

Для обоснования рецептурно-компонентных решений автором проведена оптимизация рецептур новых видов йогуртов обогащенных с использованием функции желательности Харрингтона, позволяющая определить обобщенный показатель качества. Модель качества включала группу органолептических показателей и группу показателей химического состава.

Результаты анализа пищевой ценности разработанных видов йогуртов обогащенных растительными ингредиентами позволило отнести их продуктам функционального назначения, поскольку при употреблении 125г. суточная потребность в витамине С будет удовлетворена от 8,49 до 37,21%, а в Р-активных веществах от 27,93 до 95,1%.

В работе проведен анализ экономических показателей и конкурентоспособности обогащенных йогуртов, включающий показатель технической конкурентоспособности (содержание биологически активных веществ, за счет введения пищевого обогатителя) и экономические индексы, что подтвердило высокую конкурентоспособность разработанных йогуртов. Показатель конкурентоспособности новых видов йогуртов обогащенных превышает показатель контрольного образца в 2,68-4,55 раза, следовательно, разработанные йогурты даже в условиях жесткой конкуренции будут конкурентоспособными.

Основные положения диссертационной работы докладывались и обсуждались на конференциях разного уровня. Основные положения диссертационной работы изложены в 12 опубликованных научных работа объемом 4,13 п.л. (авторских – 1,85 п.л.), в том числе в 5 статьях в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки Российской Федерации.

Несмотря на указанные положительные моменты в работе имеются замечания:

1. В чем на Ваш взгляд отличие функциональных продуктов питания от обогащенных? В названии темы Вы пишете йогурты обогащенные, а при анализе пищевой ценности, называете их функциональными.

2. На стр. 18 автореферата Вы пишете, что при соблюдении необходимых условий хранения в йогуртах не развивается БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы и пр., а в чем заключаются эти необходимые условия не указано.

Указанные замечания не снижают актуальности и новизны диссертационной работы.

Работа соответствует требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, а ее автор Курнакова О.Л. 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.

д-р техн.наук, доцент,
профессор кафедры «Технология и
организация общественного питания»
ФГБОУ ВО Кемеровский технологический
институт пищевой промышленности
(университет), специальность 05.18.15

Давыденко
Наталия Ивановна

650056, г.Кемерово, б-р Строителей,47
E-mail: nat1861@yandex.ru
тел.: 8(3842)396856, +7-905-965-8122

ПОДПИСЬ: *Давыденко Наталья Ивановна*
ЗАВЕРЯЮ *вед. доц. О.Л.*
ФГБОУ ВО «КЕМТИИП»

13.05.2015г



Тамарева О.С.