

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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».

Тема диссертационной работы является актуальной, поскольку решает проблему расширения ассортимента кисломолочных продуктов, в частности йогуртов обогащенных растительными ингредиентами, обладающих повышенной пищевой ценностью и высокой конкурентоспособностью.

На первом этапе работы автором проведен анализ потребительского рынка молока и молочных продуктов, развития рынка питьевых йогуртов, компаний производителей, потребительской упаковки йогуртов. Систематизированы инновационные подходы при разработке рецептур и технологий йогуртов с использованием плодово-ягодных и овощных наполнителей, йогуртных напитков низкокалорийных и функциональных. Проанализированы технологические приемы производства йогуртов, направленные на стабилизацию структурообразования. Дана сравнительная характеристика рынка и свойств заквасочных культур, применяемых в технологиях йогуртов.

Методом анкетирования автором были изучены потребительские предпочтения и мотивации населения г. Белгорода при выборе молочных продуктов, установлено, что основными критериями при выборе йогуртов являются состав продукта и цена, упаковка - пластиковый стакан массой от 100 до 125 г., срок годности до 7 суток. Из отрицательных факторов использования пластиковых стаканчиков – проблемы с открытием платинок и негерметичность запайки стакана.

С использованием системного подхода исследования рынка молочных продуктов, автором установлено, что потребительский рынок г. Белгорода является перспективным. В торговой сети «Европа» г. Белгород отсутствуют йогурты натуральные (без красителей и ароматизаторов). Полученные в результате проведенного исследования данные позволили доказать актуальность разработки новых видов йогуртов, обогащенных растительными ингредиентами.

Показана возможность использования пищевого обогатителя «Эликсира жизни» в рецептурах новых видов йогуртов, как источника пищевых волокон, витаминов С, К, Р-активных веществ и микроэлементов: селена, марганца и железа, флавоноидов, определена его водоудерживающая способность

Научная новизна диссертации заключается в том, что впервые адаптирована и применена методика анализа территориальных различий в

потреблении молочных продуктов в странах мира, России и Белгородской области. Научно обоснован состав новых видов йогуртов с обогатителем из шротов ценного растительного сырья. Получены новые данные по качественному и количественному составу порошкообразного пищевого обогатителя из шротов растительного сырья «Эликсир жизни», идентифицированы вещества, обуславливающие его физиологическую ценность

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.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны в рамках пунктов 2, 3, 7 паспорта специальности 05.18.15.

По работе имеются следующие замечания:

1. Не объясняется, с какой целью проводились исследования по запаиванию стаканчиков?

2. Не ясно, как данные результаты исследований могут повлиять на экономическую составляющую?

3. Не указано, каким образом производится проверка герметичности продукции?

Указанные замечания не снижают актуальности и ценности диссертационного исследования.

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.

Заведующий кафедрой «Технология продуктов питания и товароведения»

Северо - Кавказский федеральный университет

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал)

СКФУ в г. Пятигорске

специальность 05.18.15, кандидат

технических наук, доцент

Холодова Екатерина
Николаевна

г. Пятигорск, пр.40 лет Октября,56

E-mail: holodovapgtu@yandex.ru;

тел.: 89054151767

