

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 (технические науки)

Приоритетным направлением государственной политики в области здорового питания является разработка обогащенных пищевых продуктов для поддержания и укрепления здоровья населения. Йогурты - одни из первых пищевых продуктов, подтвердивших статус обогащенных или функциональных за счет использования пробиотических микроорганизмов и пребиотических веществ, и нашли широкое признание среди потребителей России. Однако в качестве обогатителей в них нередко используются полуфабрикаты, получаемые из-за рубежа. Для снижения зависимости российского потребительского рынка от иностранных производителей актуальность приобретает использование местных продовольственных ресурсов, в частности растительного сырья, с целью расширения ассортимента, повышения функциональных свойств и конкурентоспособности обогащенных молочных продуктов, в том числе йогуртов.

Научная новизна заключается в том, что диссертантом на основании анализа рынка молочной продукции с использованием системного подхода научно обоснованы перспективы развития ассортимента обогащенных молочных продуктов, в том числе йогуртов.

Научно обоснована и доказана целесообразность использования продуктов переработки растительного сырья для разработки обогащенных йогуртов с целью повышения их пищевой ценности и конкурентоспособности.

Не вызывает сомнения **практическая значимость** работы. Диссертантом разработаны рецептуры, технические условия и технологические инструкции на новые виды обогащенных йогуртов. Обоснован вид вносимых заквасочных культур, оптимизирована технология их производства, установлены сроки годности. По утвержденным техническим документам проведена промышленная апробация технологии обогащенных йогуртов на ООО «КМ-Элит».

Результаты экспериментальных исследований нашли применение в учебном процессе студентов направления подготовки 100800.62 «Товароведение».

Достоверность экспериментальных данных обеспечивается использованием соответствующих средств и методик проведения исследований.

Теоретическая и практическая значимость работы подтверждается списком публикаций по теме диссертационных исследований, в том числе 5 публикаций в журналах рекомендованных ВАК РФ, участием в международных и всероссийских конференциях.

Вместе с тем следует отметить:

- на стр. 9 указано, что в Белгородской области в 2000 г. потребление молочных продуктов составило 197-258 кг, а в 2010 г. – 238-267 кг, из чего следует, что за 10 лет потребление увеличилось на 9-41 кг. Непонятно, почему в табл. 1 (стр.9) базисный абсолютный прирост с 2000 по 2010 год составил 53 кг;

- для полной характеристики перспективности развития рынка обогащенных йогуртов целесообразно было бы привести результаты опроса потребителей об их желании покупать обогащенные йогурты;

- как правило, йогурты без обогатителей, в частности ТМ «Активиа», не содержат пищевых добавок. На стр. 12 указано, что наибольшую долю в сети супермаркетов «Европа» составляют небогатенные йогурты, но на рис. 5 (стр.13) йогурты без

красителей и обогатителей отсутствуют. Целесообразно было в названии рис.5 уточнить конкретный сегмент йогуртов, например йогуртов с наполнителями;

- на стр. 16 автореферата указывается о результатах органолептической оценки 9-ти опытных образцов йогуртов, в то время как ранее заявлено, что при разработке йогуртов использованы три варианта количества обогатителя «Эликсир жизни», три сиропа и два варианта массовой доли жира, т.е. всего 18 образцов.

Диссертационная работа Курнаковой О.Л. «Разработка и оценка потребительских свойств обогащенных йогуртов с использованием растительных ингредиентов» является законченным самостоятельным научно-квалификационным исследованием, и соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Зав. кафедрой экспертизы
потребительских товаров
ФГБОУ «СПбГГЭУ»,
к.т.н. (05.18.15 «Товароведение
пищевых продуктов»),
доцент

Л.П.Нилова

профессор кафедры
экспертизы потребительских товаров,
к.т.н. (05.18.15 «Товароведение
пищевых продуктов»),
профессор

Т.В. Пилипенко



Подпись

Л.П. Нилова

Т.В. Пилипенко "ЗАВЕРЯЮ"

Начальник
отдела кадров

ФГБОУ ВПО "Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет" 194018, Санкт-Петербург, ул. Новороссийская, д. 50,
Кафедра экспертизы потребительских товаров, тел. (812)297-82-57
ept@ice.spb.ru
Нилова Людмила Павловна
Пилипенко Татьяна Владимировна