

ОТЗЫВ

*на автореферат диссертации Курнаковой Олеси Леонидовны на тему:
«Разработка и оценка потребительских свойств обогащенных йогуртов с использованием растительных ингредиентов», представленную 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*

Актуальность работы. Создание продуктов здорового питания на основе рационального использования доступного, широко распространенного отечественного растительного сырья как важного источника физиологически функциональных ингредиентов является одной из актуальных тем, так как позволяет насытить продовольственный рынок России продуктами нового поколения.

Социодемографические тенденции в мире, в том числе и России, говорят о стремительном старении населения. Поэтому выбранная тема является актуальной и современной.

Научная новизна заключается в усовершенствовании и применении методики 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

Практическая значимость На основании проведенных исследований автором разработаны йогурты с использованием растительного пищевого обогатителя, утверждены нормативные и технические документы ТИ ТУ 9222-286-02069036-2013, установлены сроки годности разработанных йогуртов. Проведена промышленная апробация технологии йогуртов обогащенных в условиях ООО «КМ – Элит» по утвержденным техническими документам.

Автором работы 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.

Проведены исследования по изучению влияния заквасок прямого внесения FD DVS YF-L811–Yo-Flex, YO-Mix 601 и JOINTEC X3 на режимы сквашивания

(температуру и продолжительность) и органолептические показатели качества йогуртов, установлено, что все три вида заквасок при диапазоне температуры сквашивания $40 \pm 5^\circ\text{C}$ образуют сгусток в течение 4-6 часов. В течение этого времени титруемая кислотность достигает 75°T , что является оптимальным для образования сгустка, лучшими органолептическими показателями и технологическими свойствами обладал образец йогурта с заквасочной культурой FD DVS YF-L811 – Yo-Flex.

Автором проведен хроматографический анализ флавоноидов пищевого обогатителя «Эликсир жизни», установлено содержание флавонона кверцетин (19,4%), флавонола апигенин (0,027%) и фенольной феруловой кислоты в количестве 2,6% в пересчете на рутин, а также следовые количества лютеолина и апегинина.

В работе приведены результаты оценки потребительских свойств новых видов йогуртов обогащенных, установлен срок годности новых видов йогуртов обогащенных, который составил 7 суток. В конце работы проведен анализ экономических показателей и конкурентоспособности обогащенных йогуртов. Установлено, что отпускная цена йогуртов обогащенных ниже по сравнению с контролем на 15%.

Замечание:

В автореферате не указано, за счет чего снижается время сквашивания разработанных обогащенных йогуртов по сравнению с традиционной технологией?

В связи с вышеизложенным считаю, что диссертационная работа Курнаковой Олеси Леонидовны выполнена на высоком уровне, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к диссертационным исследованиям на соискание ученой степени кандидата технических наук, 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.

Доцент кафедры «Товароведения и экспертизы»,
Кандидат сельскохозяйственных наук, специальность
06.01.09 - растениеводство
Гранкова Людмила Ивановна



(Гранкова Л.И.)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Рязанский государственный аграрно-технологический университет имени П.А. Костычева»

Контактные данные:

Адрес организации: город Рязань, улица Костычева дом 1.

Тел.: 35-88-31

e-mail: university@rgatu.ru

Подпись Л.И. Гранковой заверяю

Начальник УК Ольга В. Сыредина

« 18 » 05 2015 г.