

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Сизовой Тамары Игоревны** на тему «Совершенствование технологии и товароведная оценка желеино-фруктового мармелада повышенной пищевой ценности», представленную к защите 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 главных критериев экономики страны является развитие пищевой промышленности.

Актуальность развития этой отрасли в России определена ее значимостью для продовольственного комплекса государства, играющего ведущую роль в решении вопроса обеспечения населения продуктами питания в ассортименте и объемах, достаточных для формирования правильного и сбалансированного рациона.

По предоставленным показателям Росстата наиболее развивающейся отраслью является кондитерская промышленность (по объемам производства продукции) одной из частей пищевой промышленности. На сегодняшний день на рынке присутствует огромное количество компаний, предлагающих кондитерские изделия. Потребитель предъявляет все новые, более изысканные требования, к товарам ориентируясь на тенденции и ведение здорового образа жизни. Производители, чтобы быть конкурентными на рынке, должны удовлетворять постоянно возрастающие запросы своих клиентов.

В связи с этим диссертационная работа Сизовой Т.И., посвященная совершенствованию рецептур и технологии производства мармелада с применением плодовоовощного, растительного, лекарственно-технического сырья, анализу показателей качества и потребительских предпочтений, расширения ассортимента, является актуальной на сегодняшний день.

Автором обосновано, что использование плодовоовощного, растительного, лекарственно-технического сырья при производстве желеино-фруктового мармелада способствует повышению пищевой ценности, антиоксидантной активности, качества изделий, уменьшению рецептурного количества сахара, повышению экономической эффективности и конкурентоспособности, за счет снижения себестоимости готовых изделий.

Диссертационная работа содержит научную новизну, подтвержденную патентом РФ на изобретение № 2549773 «Желейный мармелад и способ его получения».

Практическая значимость работы подтверждается наличием утвержденной технической документации и проведением промышленной апробации рецептуры и технологии производства желеино-фруктового мармелада на предприятиях ООО «Белевские сладости» (Тульская область) и ООО «Кондитерская фабрика» (г. Орел).

Работа прошла широкую апробацию, результаты исследований изложены в 19 научных публикациях, в том числе: 4 работ в периодических изданиях, рекомендованных ВАК.

Выводы и предложения, сделанные по работе, аргументированы и вытекают из результатов исследований.

Однако по работе имеются следующие вопросы и замечания:

1. Чем обосновывали выбор ферментных препаратов Shapeit Wafer и Pentoran Mono BG.

2. Влажность разработанного желеино-фруктового мармелада повышенной пищевой ценности выше по сравнению с контрольным образцом. Не снижает ли это структурно-механических показателей качества в течение срока хранения.

Указанные замечания не снижают ценности проведенных исследований и не влияют на общую положительную оценку работы.

Представленная к защите диссертационная работа соответствует требованиям пункта 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Сизова Тамара Игоревна 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.

Заикина Мария Анатольевна

Кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

Заикина М.А.

305040, г. Курск,
ул. 50 лет Октября, 94
E-mail: rector@swsu.ru

Тел.: (4712) 32-46-66;
8-903-633-98-32



Заикиной М.А.

Подпись
удостоверяю
Специалист по кадрам

Иванченко А.И.