

В совет по защите диссертаций на соискание
ученой степени кандидата наук,
на соискание ученой степени доктора наук Д 212.035.04
при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инже-
нерных технологий»

ОТЗЫВ

на автореферат **Соколовой Ольги Анатольевны** на тему
**«НОВАЯ БАД «ФЛАВОВИТ»: ПОЛУЧЕНИЕ, СВОЙСТВА
И ПРИМЕНЕНИЕ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»**,
на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и
биологических активных веществ

В условиях растущей конкуренции снижение себестоимости продукции при повышении ее потребительских качеств, формировании дополнительных функциональных свойств, увеличении сроков годности без применения консервантов – актуально и востребовано промышленностью.

В связи с этим разработка технологии получения БАД «Флавовит» на основе комбинации БАД «Витазар» и «Флавоцен» и создание на её основе ассортимента функциональных кондитерских изделий с регулируемым углеводным составом, в доступном ценовом сегменте является актуальным диссертационным исследованием.

Научная новизна представленной работы заключается в теоретическом и экспериментальном обосновании получения БАД «Флавовит» и готовых кондитерских изделий на ее основе с различным углеводным составом.

Практическая значимость работы не вызывает сомнений, поскольку ее результаты реально позволяют решать несколько важных проблем, а именно:

- повышение качества кондитерской продукции;
- производство ассортимента кондитерских изделий, рекомендуемых для разных групп потребителей: спортсменов и лиц, подверженных тяжелым нагрузкам, страдающих дисбактериозом, лиц имеющих нарушения углеводного обмена;

- снижение себестоимости, повышение конкурентоспособности продукции.

По содержанию автореферата имеются замечания:

1. Требует уточнения способ введения БАД «Флавоцен» в жмых зародышей пшеницы (БАД «Витазар»)?
2. Из материала, представленного в автореферате, нельзя понять, возможно ли использование разработанной БАД «Флавовит» в рецептурах других пищевых продуктов?

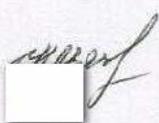
Замечания, указанные в отзыве, не могут повлиять на общую высокую оценку работы.

Считаю, что диссертационная работа удовлетворяет требованиям ВАК Минобрнауки РФ «Положения о порядке присуждения ученых степеней».

Автор работы – Соколова Ольга Анатольевна – заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Кандидат технических наук,
специальность 05.18.15 – Технология и
товароведение пищевых продуктов
и функционального и специализированного
назначения и общественного питания,
доцент

Заведующий кафедрой
технологии продуктов питания



Мячикова Нина Ивановна

ФГАОУ ВО «Белгородский государствен-
ный национальный исследовательский уни-
верситет»

308015, Россия, г. Белгород,
ул. Победы, д. 85
Номер телефона: (4722) 30-11-75

Электронная почта: Myachikova@bsu.edu.ru

