

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы  
Ходыревой Оксаны Евгеньевны «Совершенствование технологии  
обогащенных творожных изделий с использованием пасты из топинамбура»  
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по  
специальности 05.18.04 — «Технология мясных, молочных и рыбных  
продуктов и холодильных производств»

В последние годы в молочной промышленности широкое распространение получило направление, связанное с созданием и производством, так называемых, комбинированных продуктов функционального назначения. Это вызвано необходимостью организации рационального сбалансированного питания и созданием здоровой пищи.

Хорошей базой для получения продуктов с функциональными свойствами является обезжиренный творог и растительное сырье.

В соответствии с вышеизложенным, представленная на защиту диссертационная работа, целью которой является исследование физико-химических свойств, пищевой и биологической ценности сырьевых источников, обоснование подходов, принципов и методов создания обогащенных продуктов питания на основе обезжиренного творога и пасты из топинамбура является перспективным направлением и посвящена актуальной проблеме.

В соответствии с поставленной целью были определены следующие задачи исследований: проведен патентно-информационный поиск, обоснованы объекты, и сформулированы цель и задачи диссертационного исследования; обоснован выбор методов экспериментальных исследований и определены условия их проведения; разработана модифицированная технология получения творожной массы с комплексом оценки физико-химических свойств применительно к технологии обогащенных продуктов питания; обоснованы условия и режимы получения новой обогащенной творожной массы с заданными физико-химическими свойствами как основы для создания ассортиментной линейки продуктов; разработана технология производства обогащенных жележных изделий, термостабильных начинок с использованием творожной массы и глазированных творожных сырков, мороженого с добавлением пасты из топинамбура; разработаны проекты технической документации на производство ассортиментной линейки обогащенных творожных изделий с использованием пасты из топинамбура, проведена промышленная апробация с расчетом экономической эффективности предлагаемых технических решений.

Основные положения и результаты работы доложены и обсуждены на конференциях различного уровня.

По материалам диссертации опубликованы 14 печатных работ, в том числе, 9 статей в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 1 коллективная монография, получено положительное решение по заявке на патент РФ № 2016120673 «Способ получения творожного продукта для

профилактического питания».

Структура и полнота изложения материала автореферата диссертационной работы Ходыревой О. Е. соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к этому документу.

По представленному материалу автореферата диссертационной работы имеются замечания:

1. Стр. 4, практическая значимость работы, некорректно относить к ассортиментной линейке молочной продукции Желейное изделие на основе обогащенной творожной массы (ТУ 10.82.23-004-02068686-2016).

2. На стр.10 автореферата, вызывает сомнение достоверность представленного уравнения зависимости критического значения высоты формосохраняемости пласта творожной массы от внесенного количества сахара-песка и пасты топинамбура.

3. Стр.11, абзац три, неверно произведен расчет энергетической ценности творожной массы.

4. В выводах, пункт 5, автор работы приводит сроки и условия хранения различных продуктов, выработанных с использованием творожной массы и пасты из топинамбура, хотя в автореферате речь об установлении сроков годности идет только глазированных творожных сырков. Стоило бы привести аналогичные исследования и для остальных продуктов.

Высказанные замечания носят рекомендательный характер и не могут существенно повлиять на общую положительную оценку работы в целом.

Диссертационная работа Ходыревой Оксаны Евгеньевны «Совершенствование технологии обогащенных творожных изделий с использованием пасты из топинамбура» подготовлена на современном научном уровне, представленные данные не вызывают сомнения, а автор работы заслуживает присвоение ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 — «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Отзыв рассмотрен и утвержден на заседании технического совета протокол № 239 от 1 июня 2017 г.

Директор ГБУ Ярославский государственный институт  
качества сырья и пищевых продуктов

д.т.н., заслуженный работник пищевой индустрии РФ

150030, г. Ярославль, Московский пр-т., 76а,

(485) 244-59-34

email: [milkyar@mail.ru](mailto:milkyar@mail.ru)

Гаврилов Гавриил Борисович

Подпись Гаврилова Г.Б. заверяю  
секретарь НТС, к.т.н.

01.07.2017

Филиппов Александр Анатольевич