

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ и УПРАВЛЕНИЯ
Кафедра «Технология молочных продуктов.
Товароведение и экспертиза товаров»
670013, РБ, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 42Б,
корп. 8, тел. 8(3012)41-72-06, tmmp@esstu.ru

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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»

Творожные продукты представляют собой наиболее сбалансированную по составу, пищевой и биологической ценности часть рациона человека. Дополнить их состав пищевыми волокнами, витаминами, минеральными веществами можно путем комбинирования молочного сырья с компонентами растительного происхождения. В качестве добавки для обогащения предлагается использовать концентрированную пасту из топинамбура. Создание сырьевых комбинаций заданного состава позволит повысить пищевую ценность, увеличить сроки хранения и улучшить качественные показатели готового продукта при обеспечении пищевой безопасности и конкурентоспособности. Поэтому актуальность диссертационного исследования не вызывает сомнения.

Основные научные и практические результаты представлены автором в соответствии с целью и задачами исследования.

Соискателем на основе исследований физико-химических свойств обезжиренного творога и пасты из топинамбура обоснована технология новой обогащенной творожной массы с дополнительным использованием в качестве подсластителя стевиозида. Установлены закономерности изменения реологических характеристик, формоудерживающей способности, адгезионных и термостабильных свойств в зависимости от компонентных пропорций обезжиренного творога и пасты из топинамбура, позволяющие выявить наиболее благоприятные условия проведения технологического процесса по получению продуктов с заданными характеристиками. Обоснован выбор направления использования творожной массы для формирования ассортиментной линейки обогащенных продуктов: желейных изделий, термостабильных начинок, глазированных творожных сырков и мороженного с использованием творожной массы и пасты из топинамбура.

Эффективность разработанных технологий обогащенных творожных изделий с использованием топинамбура подтверждена испытаниями в

условиях реального производства на предприятии ЗАО «Холод», ООО «Малыш» и ПАО МК «Воронежский» г. Воронеж. Разработана нормативная документация на новые продукты.

По материалам диссертации соискателем опубликовано 14 научных работ, в том числе 9 статей в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК РФ. Новизна технологии обогащенного творожного продукта подтверждена положительным решением по заявке на патент.

Соискателем проведен значительный объем исследований, достоверность полученных результатов сомнений не вызывает. Выводы диссертации объективно отражают результаты выполненных исследований и основаны на глубоком анализе представленного материала.

Несмотря на положительную оценку диссертационного исследования Ходыревой О.Е. необходимо отметить некоторые замечания по автореферату:

1. На рисунках 3 и 4 некоторые данные по разным образцам представлены в виде линей с одинаковыми маркерами, что затрудняет получение полного представления о полученных результатах.

2. Желательно привести таблицу качественных показателей готовой творожной массы, обогащенной пастой из топинамбура.

3. В представленной технологической схеме производства мороженого с добавлением пасты из топинамбура (рис. 12) не указано использование творожной массы в качестве сырья.

Указанные замечания не снижают ценности представленной диссертационной работы, носят рекомендательный характер.

Учитывая актуальность и достигнутые результаты, следует заключить, что диссертационная работа является законченным научным трудом и отвечает требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней, а Ходырева Оксана Евгеньевна заслуживает присвоения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Зав. кафедрой «Технология
молочных продуктов.

Товароведение и экспертиза
товаров» ВСГУТУ,
д-р техн. наук, проф.

Документ кафедры «Технология
молочных продуктов.
Товароведение и экспертиза
товаров» ВСГУТУ к.т.н.

Личную подпись
отмечено

Заверяю
начальник Управле-
ния
и.

Хамагаева Ирина Сергеевна

Щёкотова Анна Владимировна
31.05.2017.