

**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»**

Работа по созданию функциональных продуктов питания актуальна во всем мире. Но для Российской Федерации она имеет особую значимость, так как средняя продолжительность жизни россиян самая низкая в Европе, а уровень тяжелых заболеваний самый высокий. Многие ученые связывают это с плохим питанием нации, низким качеством пищевых продуктов и отсутствием правильного рационального питания. Именно разработка и внедрение в производство функциональных продуктов могло бы изменить сложившуюся негативную тенденцию по ряду заболеваний. Как установлено в ряде исследований, именно продукты растительного происхождения обладают множеством полезных компонентов для организма человека.

Именно поэтому одной из важнейших задач, стоящих перед пищевой промышленностью является разработка новых видов продуктов с целью совершенствованию структуры ассортимента, экономии дефицитного сырья, снижения сахaroемкости, создание продукции лечебно-профилактического назначения, ассортимента продукции для детей, увеличение срока хранения.

Использование пасты из топинамбура при производстве новых видов молочных продуктов, обогащенными пищевыми волокнами, витаминами и минеральными веществами, позволяет не только повысить пищевую и биологическую ценность готовых продуктов, но и снизить или исключить расход сахара, а также расширить ассортимент обогащенных молочных продуктов. С этой точки зрения диссертационная работа Ходыревой О.Е. является актуальной.

Структура работы стандартная, содержит необходимые части, достаточно иллюстрирована, апробирована, логично составлена, с выводами

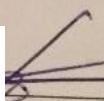
можно согласиться. Цель работы обозначена ясно и четко. Задачи исследований в полной мере соответствует основной цели. Достоверность выглядит убедительно, экспериментальные исследования представлены объемно, основные термины и определения применены правильно, текст составлен логично. Результаты имеют определенную новизну и практическую значимость, связанную с решением важных задач в молочной промышленности.

**Вопросы и замечания к работе:**

1. Проводились ли исследования по влиянию полученных продуктов на заболеваемость и предрасположенность к сахарному диабету?
2. В автореферате не приведена информация о проведении дегустации разработанных изделий на целевых группах потребителей.

Содержание автореферата дает основание сделать заключение о том, что работа Ходыревой Оксаны Евгеньевны является актуальной, выполнена на высоком научно-методическом уровне и отвечает требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» (утверждено Постановлением правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г.), предъявляемым ВАК Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор, Ходырева Оксана Евгеньевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Директор НОЦа в области безотходных  
и малоотходных технологий ФГБОУ ВО ТГТУ,  
доктор технических наук, профессор

Лазарев С.И.

150030, г. Тамбов, ул. Советская, д. 1.  
Телефон: 8 (4752) 63-03-70  
Электронная почта: geometry@mail.ru

05 июня 2017 г.

