

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

Важным направлением является комплексная переработка молочного и растительного сырья с целью ликвидации дефицита незаменимых нутриентов в питании. Диссертационная работа Ходыревой О.Е., посвященная созданию комбинированных творожных изделий функциональной направленности с добавлением растительных компонентов виде пасты топинамбура, является актуальной.

Автором установлены и оптимизированы закономерности изменения реологических характеристик, формоудерживающей способности, адгезионных и термостабильных свойств смеси обезжиренного творога и пасты из топинамбура, обоснована ассортиментная линейка обогащенных пищевых продуктов, параметры, режимы и получение желейных изделий, термостабильных начинок, глазированных творожных сырков и мороженого, подтверждена сорбционная и антиоксидантная активность фитосорбента. Научная новизна подтверждена решением о выдаче патента РФ № 2016120673 «Способ получения творожного продукта для профилактического питания».

Практическая значимость работы заключается в разработке рецептур, технологий и технической документации на ассортиментную линейку молочной продукции творожных изделий, желейных изделий и мороженого. Проведена промышленная апробация разработанных технологий на базе ЗАО «Холод», ООО «Малыш» ПАО МК «Воронежский» (г. Воронеж).

Результаты исследований достаточно широко обсуждены на научных конференциях и в открытой печати (14 работ, в том числе 9 в рекомендованных ВАК РФ журналах и монографии).

В работе использованы современные методы исследований и обработки полученных данных. Результаты экспериментальных данных представлены в виде графиков, уравнений, рисунков, таблиц.

Автореферат написан хорошим литературным языком и дает достаточно полное представление о проделанной работе. Выводы вытекают из результатов исследований, убедительны и не вызывают сомнения. В целом работа Ходыревой О.В. «Совершенствование технологии обогащенных творожных изделий с использованием пасты из топинамбура» является законченным научным исследованием. Диссертация удовлетворяет 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».

Профессор кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», доктор биологических наук
профессор, член-корреспондент РАН

г. Ставрополь
тел: 89187474759
E-mail: valerymolochnikov@mail.ru

Валерий Викторович
Молочников

Орлова Татьяна Александровна –
доктор технических наук

г. Ставрополь
Тел: 89624590356
E-mail: orlovanutrition@yandex.ru

Татьяна Александровна
Орлова

И.о. руководителя учебной научно-испытательной лаборатории ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
кандидат технических наук

г. Ставрополь
Тел: 8-961-487-78-21
E-mail: Alexanders777@mail.ru

Александр Сергеевич
Срибный

Адрес организации: 355017, Россия, г. Ставрополь, пер Зоотехнический, 12.

Подпись заве
Проректор по
инновационно
ФГБОУ ВО Ст

доцент

«01» июня



