

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Ходыревой Оксаны Евгеньевны** на тему:
«Совершенствование технологии обогащенных творожных изделий с
использованием пасты из топинамбура», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04

Разработка продуктов питания лечебного и профилактического назначения, а также повышение качества, пищевой и биологической ценности выпускаемой продукции являются важной частью «Концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ». Это определяет актуальность исследований, направленных на поиск решения данных задач. Перспективным направлением является использование в производстве молочных продуктов нетрадиционных источников сырья, которые являются ценным продуктом здорового питания. Частичная замена основных видов сырья позволит обогатить готовые изделия жирорастворимыми витаминами А, Д и Е, витаминами группы В, минеральными веществами и пищевыми волокнами. Наблюдается тенденция к применению нетрадиционного растительного сырья, например, клубней топинамбура, которые способны придать диетические свойства готовым изделиям, рекомендуемым для больных сахарным диабетом, улучшить их качество, снизить энергетическую ценность и интенсифицировать биотехнологические процессы при их производстве.

В этой связи проведенные исследования по совершенствованию технологии обогащенных творожных изделий с использованием пасты из топинамбура являются актуальными и целесообразными.

Научная новизна работы состоит в обосновании технологии 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.

Научная новизна подтверждена положительным решением по заявке на патент РФ № 2016120673 от 22.03.2017. «Способ получения творожного продукта для профилактического питания».

Практическая значимость заключается в разработке технической документации на ассортиментную линейку молочной продукции: обогащенная творожная масса, сырки творожные глазированные, желейное изделие на основе обогащенной творожной массы и обогащенное мороженое.

По автореферату имеются следующие замечания и предложения:

1. Рисунок 2. Технологическая схема. В технологической схеме нет стадии термизации творожной массы, обогащенной пастой из топинамбура, либо отдельных стадий температурной обработки компонентов, в связи с чем возникают вопросы к микробиологическим показателям продукта, которые, к сожалению, не приведены в тексте автореферата.

2. Предполагаемый экономический эффект очень большой и, по утверждению автора, составит более 7 тысяч рублей на 1 тонну обогащенной творожной массы. А за счет чего он будет получен? В тексте автореферата нет подтверждающих цифр.

3. Таблицы 1, 2, 3. Наименование показателя «Титруемая кислотность» следует писать в одних единицах измерения - °Т.

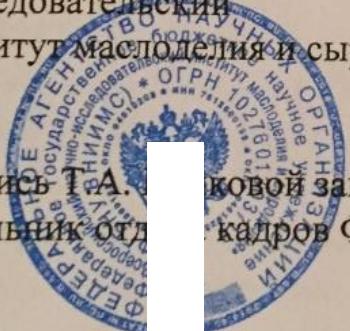
Указанные замечания не снижают общей ценности диссертационной работы на тему: «Совершенствование технологии обогащенных творожных изделий с использованием пасты из топинамбура» и не влияют на главные теоретические и практические результаты диссертации.

Исходя из представленных в автореферате сведений, диссертация написана на высоком научном уровне, соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, а соискатель **Ходырева Оксана Евгеньевна** заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кандидат технических наук
по специальности 05.18.04

– Технология мясных, молочных,
рыбных продуктов и холодильных
производств, ведущий научный сотрудник
отдела сыроделия и
переработки сыворотки ФГБНУ
«Всероссийский научно-
исследовательский
институт маслоделия и сыроделия

Подпись Т.А.
Начальник отд.



ковой заверяю,
кадров ФГБНУ ВНИИМС

Волкова Татьяна Алексеевна

Т.Е. Суворова

Адрес: 152613, Ярославская область, город Углич,
Красноармейский бульвар, дом 19
Телефон 8 (48532) 5-48-73, 5-09-46
E-mail: mail@vniims.info
22.05.2017 г.