

В Диссертационный совет Д 212.035.04
при ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
394036, Россия, г. Воронеж,
проспект Революции, д. 19

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Барсуковой Ирины Георгиевны**
«Разработка технологии пастильных кондитерских изделий повышенной
пищевой ценности и срока годности в низком ценовом сегменте»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности: 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции
и виноградарства»

Выполнение задач (Доктрина продовольственной безопасности РФ от 30.01.2010 г. № 120; Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения до 2020 г, распоряжение правительства РФ от 25.10. 2010 г. № 1873-р), направленных на расширение ассортиментной линейки функциональных продуктов питания с использованием в их рецептурном составе новых нетрадиционных источников сырья - важнейшее направление деятельности государства в отечественной пищевой промышленности.

Зефир и пастила пользуются особым спросом среди покупателей, рекомендуются институтом питания РАМН для питания детей в дошкольных и школьных учреждениях.

Эта группа кондитерских изделий – удобный объект для обогащения микронутриентами за счет относительно низких температурных режимов обработки сбивной массы.

Полуфабрикаты из корнеплодов топинамбура (пюре, концентрированная паста, порошок), богатые микро- и макроэлементами, витаминами, пищевыми волокнами, инулином, являются перспективными функциональными ингредиентами.

Исходя из этого, автором верно поставлена цель, решены задачи, в полной мере охватывающие круг научно-практических проблем, стоящих перед пищевой промышленностью.

Соискателем разработан способ производства пастильных кондитерских изделий (зефир и пастила), предусматривающий внесение полуфабрикатов из корнеплодов топинамбура и концентрированных фруктовых соков, а также с полной заменой сахара-песка и патоки на фруктозу. Сокращена продолжительность производственного цикла за счет нового прогрессивного способа формования изделий в барьерную металлизированную пленку по типу «флоу-пак».

Достоверность научных положений, изложенных в работе, их научная новизна подтверждены экспериментальными исследованиями, печатными работами, в том числе 2 патентами и 1 монографией.

Практическая значимость работы подтверждается промышленной апробацией рецептуры и технологии производства пастильных кондитерских изделий (зефир и пастила) с использованием концентрированных фруктовых соков и полуфабрикатов из корнеплодов топинамбура в условиях кондитерского предприятия ЗАОр НП «Конфил», г. Волгоград.

Работы, опубликованные по теме диссертации, характеризуют автора как сложившегося научного сотрудника.

По содержанию и оформлению автореферата имеются следующие замечания:

1. Из рис. 6 неясно, какое минимальное значение пластической прочности достаточно для поддержания хорошей формоудерживающей способности.

2. Все ли пастильные массы можно формировать методом «шприцевания»?

Несмотря на отмеченные замечания, диссертация Барсуковой Ирины Георгиевны может рассматриваться как законченная, самостоятельно выполненная работа на актуальную для пищевых производств тему Автореферат соискателя оформлен в соответствии с требованиями ВАК РФ.

Учитывая вышеизложенное, необходимо отметить, что по актуальности темы, ее научно-практической значимости, объему проведенных исследований, представленная к защите диссертационная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ, а ее автор – Барсукова Ирина Георгиевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Доктор технических наук
по специальности 05.18.01 –
«Технология обработки, хранения
и переработки злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства»,
генеральный директор
ОАО Кондитерский комбинат «Кубань»

 В.К. Кочетов

(Кочетов Владимир Кириллович)

05.09.2017 г.
352700 Краснодарский край,
г. Тимашевск, ул. Гибридная, д. 2
Тел/факс 8(86130)43188
e-mail: kondkub@mail.ru

Подпись генерального директора ОАО Кондитерский комбинат «Кубань»
Владимир Кириллович Кочетов
Начальник отдела кадров Илья Сергеевич

