

ОТЗЫВ

на автореферат Измайловой Татьяны Иосифовны «Формирование и оценка потребительских свойств обогащенных тортов с повышенной пищевой ценностью», представленный на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Диссертационная работа Измайловой Татьяны Иосифовны посвящена решению одной из основных задач, которую ставит перед пищевой промышленностью государство, - разработка продуктов питания с высокой пищевой ценностью, полезных для здоровья.

Торты, являясь товарами, обладающими высокими органолептическими свойствами, отличаются низкой пищевой ценностью. Автор предлагает и убедительно обосновывает эффективность обогащения тортов виноградным маслом и пектиносодержащим яблочным экстрактом для улучшения их биологической эффективности и физиологической ценности.

Научная новизна проведенных исследований заключается в изучении жирнокислотного состава виноградного масла и содержащего его масляного крема; выявлении повышения биологической эффективности и физиологической ценности обогащенных тортов; определении потребительских предпочтений тортов и отношения населения к обогащенным изделиям; установлении сроков годности разработанных тортов и их конкурентоспособности.

Практическая значимость диссертационной работы несомненна. Результаты исследований внедрены в производственный процесс сети кондитерских бутиков «Violet» и в учебный процесс при изучении товароведных дисциплин в Пермском институте (филиале) РЭУ имени Г.В. Плеханова.

