

ОТЗЫВ

на автореферат Измайловой Татьяны Иосифовны на тему: «Формирование и оценка потребительских свойств обогащенных тортов с повышенной пищевой ценностью», представленной 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»

Тема диссертационного исследования Измайловой Т.И. является актуальной, поскольку вопрос обогащения пищевой продукции сегодня стоит достаточно остро. Торты, относящиеся к вредным продуктам питания, заслуживают особый интерес при решении данной проблемы.

Диссертантом предлагается обогащение тортов виноградным маслом и пектиносодержащим яблочным экстрактом с целью повышения биологической эффективности и физиологической ценности изделий.

В результате проведения исследований автором доказаны:

- необходимость совершенствования жирнокислотного состава тортов и повышения содержания в них пищевых волокон;
- положительное отношение потребителей к обогащенным тортам;
- улучшение органолептических показателей и физико-химических свойств при обогащении тортов виноградным маслом и пектиносодержащим яблочным экстрактом;
- повышение биологической эффективности и физиологической ценности обогащенных тортов;
- возможность увеличения сроков годности обогащенных тортов;
- возможность выведения разработанных тортов на рынок.

При осуществлении исследований автором было использовано значительное количество методов, включающих в себя общепринятые научные методы с использованием современного измерительного оборудования.

Особое внимание диссертантом уделено изучению органолептических и сенсорных характеристик тортов. Для этого автором были самостоятельно разработаны и использованы: балльная шкала, метод построения матриц и система дескрипторов.

Результаты исследований внедрены в производственный процесс сети кондитерских «Violet» и в учебный процесс при изучении дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» Пермского института (филиала) РЭУ имени Г.В. Плеханова.

По результатам работы диссертантом издано 18 работ, из которых 5 – в рецензируемых научных изданиях. Основные положения исследований апробировались на всероссийских и международных научно-практических конференциях.

В качестве замечаний следует отметить:

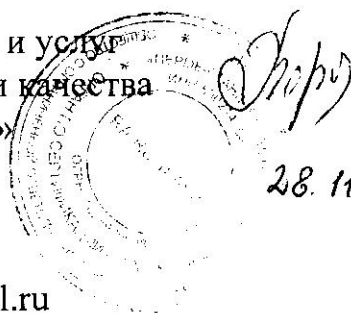
1. Судя по автореферату, не ясен выбор именно виноградного масла в качестве источника обогащения;

2. Не понятен принцип выбора дескрипторов при разработке системы дескрипторов.

Данные недостатки не являются значительными и не снижают основных достоинств работы.

Учитывая изложенное считаю, что диссертационная работа соответствует требованиям «Положения о присуждении учёных степеней» (утв. постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 № 842), предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

руководитель ОС продукции и услуг
ООО «Центр сертификации и качества
«ПЕРМЬ-СТАНДАРТ-ТЕСТ»
Россия, 614087 г. Пермь,
ул. Малкова, 26
Тел. /факс: +7(342)238-05-92
e-mail: cskpermstandtest@mail.ru



Боршова Ирина
Станиславовна