

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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

**Актуальность темы.** Производство и реализация большинства кондитерских изделий имеют высокую калорийность и пониженную биологическую ценность в связи с использованием сливочного масла, спредов, в состав которых входят в основном предельные жирные кислоты. Автором предложено повысить биологическую ценность пирожных и тортов за счет применения в качестве сырья виноградного масла, которое содержит около 55% жирных кислот Омега-6, а пищевые добавки – пектиносодержащий яблочный экстракт улучшает потребительские свойства тортов.

**Научная новизна.** Научно-обоснована целесообразность применения виноградного масла и пектиносодержащего яблочного экстракта для улучшения биологических свойств тортов по сравнению с традиционными. Изучен жирнокислотный состав виноградного масла, доказано, что применение виноградного масла и яблочного экстракта улучшает сохраняемость и органолептические показатели тортов.

**Практическая значимость результатов исследований.** Разработана рецептура и технология обогащенных тортов с добавлением нетрадиционного растительного масла в качестве сырья, которые прошли производственную проверку и внедрены в производство. Результаты исследований используются в учебном процессе по дисциплине «Товароведение». Исследования позволят повысить пищевую ценность тортов, в т. ч. биологическую, обосновать сроки годности обогащенных тортов.

**Степень обоснованности выводов.** Полученные результаты исследований с использованием аттестованных приборов и методик свидетельствуют о достоверности экспериментальных данных работы. Основные положения диссертационной работы изложены на всероссийских и международных конференциях и в 18 печатных научных работах, в т.ч. 5 работ в изданиях ВАК.

### Имеются вопросы и замечания:

- знакомство с текстом автореферата не позволяет судить о соотношениях виноградного масла и сливочного масла при производстве тортов;
- не приведена температура кристаллизации виноградного масла и влияние виноградного масла на сохранение рисунка крема в кондитерских изделиях;
- ошибочно сделано заключение, на наш взгляд, что пектиновые вещества способствуют росту микроорганизмов при хранении тортов;
- какие объемы производства виноградного масла в РФ?

**Заключение.** Обобщая представленные в автореферате диссертации материалы, следует оценивать их как с необходимой полнотой и аргументацией при решении целей и задач исследования. Работа Измайловой Т. И. представляет собой завершённую научно-квалификационную работу, которая имеет несомненное научное и практическое значение.

Диссертационная работа отвечает требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 №842 (ред. от 30.07.2014), предъявляемым ВАК к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

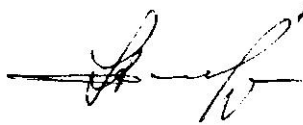
Дмитриченко Михаил Иванович

Кандидат технических наук,  
профессор кафедры торгового дела  
и товароведения ФГБОУ ВО  
«Санкт-Петербургский экономический  
Университет»

Адрес: г. СПб, ул. Садовая, д. 21  
Телефон: 8-921-580-26-33  
E-Mail: dmi-1943@yandex.ru

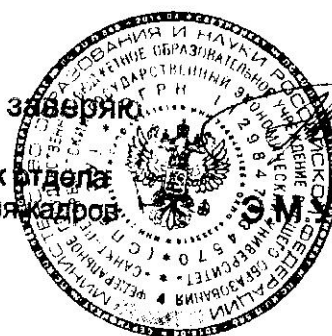
06.12.2016г.

Дмитриченко М.И.



Подпись заверяю

Начальник отдела  
управления кадров



С.М. Планова