

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Измайловой Татьяны Иосифовны

на тему: «Формирование и оценка потребительских свойств обогащенных тортов с повышенной пищевой ценностью», представленную 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»

в диссертационный совет Д 212.196.07 при ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»

**Актуальность темы.** Необходимо отметить, что работа выполнена на актуальную тему. В связи с принятием Доктрины продовольственной безопасности, Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, основное внимание в развитии продовольственного рынка уделяется рассмотрению таких направлений как насыщение рынка продовольственными товарами, обеспечивающими рациональный уровень питания населения и др. В связи с этим диссертационная работа Измайловой Т.И., посвященная разработке рецептур и технологий новых видов обогащенных тортов на основе замены части традиционного сырья на виноградное масло и пектиносодержащий яблочный экстракт, а также оценке их потребительских свойств, имеет определенное научное и практическое значение.

Изучение большого объема литературного материала позволили автору аргументировать своевременность поставленной задачи, четко сформулировать цель, определить задачи, продуманно и логично построить эксперимент.

**Научная новизна** диссертационного исследования заключается в том, что диссертантом экспериментальным путем изучен комплекс качественных и количественных показателей состава и физико-химических свойств виноградного масла и установлена возможность использования виноградного масла и пектиносодержащего яблочного экстракта в технологии производства обогащенных тортов. Установлено положительное влияние замены традиционного сырья виноградным маслом и пектиносодержащим яблочным экстрактом на потребительские свойства полуфабрикатов тортов. Исследованиями доказано, что повышается биологическая эффективность и физиологическая ценность полуфабрикатов тортов, обогащенные торты являются конкурентоспособными и могут быть успешно внедрены на рынок.

**Практическая значимость** диссертационного исследования заключается в том, что разработанная рецептура и технология производства обогащенных тортов прошла промышленную апробацию и внедрена в

производственный процесс сети кондитерских бутиков. Полученные материалы исследований активно используются в учебном процессе.

Объективность полученных результатов и основных выводов диссертационной работы основывается на использовании в научных исследованиях стандартных методик и оригинальных методов с применением современных технических средств и привлечения методов статистического анализа.

Достоинством работы является то, что в диссертационном исследовании использован комплексный подход при решении поставленных задач, а также большой объем проведенных исследований.

Объективность полученных результатов и основных выводов диссертационной работы основывается на использовании в научных исследованиях стандартных методик и оригинальных методов с применением современных технических средств и привлечения методов статистического анализа.

Вместе с тем, по автореферату имеются следующие вопросы и замечания:

1. В общей схеме исследования, приведенной на рисунке 1 на странице автореферата диссертации 7, заявлено, что одним из этапов исследований явилась разработка технологии пектиносодержащего экстракта, однако в автореферате содержится информация лишь о том, что пектиносодержащий экстракт был получен путем уваривания яблочного отвара, требуется уточнение, в чем же заключалась разработка технологии и какие ее особенности может отметить диссертант.
2. Существует ли принципиальное отличие в технологической схеме производства масляного полуфабриката с добавлением виноградного масла и яблочного экстракта от традиционной технологии.
3. С целью установления биологической эффективности виноградного масла был изучен его жирнокислотный состав, который подвергся сравнительной оценке с составом подсолнечного масла, данные представлены на странице 9 автореферата диссертации в таблице 1. Чем обоснован выбор подсолнечного масла для сравнения с виноградным, и на чем базируются сведения о его жирнокислотном составе.
4. Поскольку масляный крем является эмульсионным продуктом, какова его стабильность и за счет чего она достигается.
5. На основании каких нормативных документов и/или литературных данных установлены эталонные значения, характеризующие пищевую ценность, и которые использовались при оценке конкурентоспособности тортов по потребительским свойствам, результаты которой приведены в таблице 8 на странице 20 автореферата диссертации.
6. Проводились ли исследования или расчеты по показателю - усвояемость нового разработанного продукта в сравнении с контрольным образцом.

Следует отметить, что сделанные замечания не снижают научную и практическую значимость проведенных исследований. Диссертационная работа **Измайловой Т.И.** является законченной, самостоятельно выполненной, комплексной научно-исследовательской работой, в которой решается важная проблема обеспечения населения мясными продуктами с высокими потребительскими свойствами.

Результаты диссертационного исследования широко апробированы, доложены на Международных и Российских конференциях, по результатам исследований опубликовано 18 печатных работ, в том числе 5 работ в изданиях, рекомендованных ВАК.

Считаем, представленная работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а, ее автор, Измайлова Татьяна Иосифовна заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

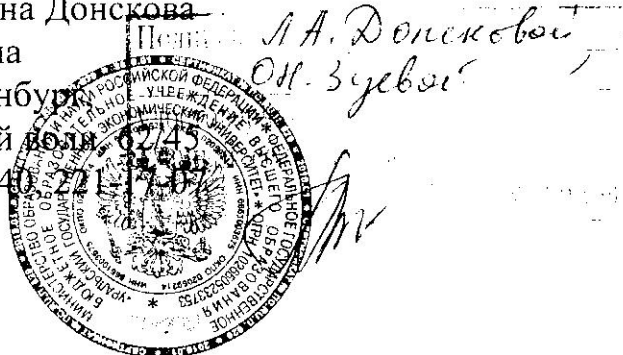
Доцент кафедры  
товароведения и экспертизы,  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный  
экономический университет»  
к.с.-х.н.

Л.А.Донскова

Зав.кафедрой  
товароведения и экспертизы  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный  
экономический университет»  
д.э.н., доцент

О.Н.Зуева

Людмила Александровна Донскова  
Зуева Ольга Николаевна  
620144, РФ, г. Екатеринбург  
ул. 8-е Марта/Народной воли  
Телефон: (343) 257-91-40  
Факс: (343) 257-71-47  
E-mail: usue@usue.ru



21.11.2016 г.