

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы 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

Кондитерские изделия, включая различные торты, пользуются в нашей стране высоким спросом. Однако их потребление это не только удовольствие, но еще и большая нагрузка на организм, так как они чаще всего относятся к высококалорийным продуктам. При этом мучные кондитерские изделия, как правило, обладают невысокой биологической ценностью. Диссертационная работа Измайловой Т.И. посвящена исследованию улучшения пищевой ценности тортов из песочного теста путем повышения их биологической эффективности и физиологической ценности за счет их обогащения пектиносодержащим яблочным экстрактом и путем замены части традиционного жирового сырья на виноградное масло, содержащее значительное количество незаменимой линолевой кислоты и целый комплекс антиоксидантов. Биологически активные вещества виноградного масла и пектинсодержащего экстракта способны оказывать положительный эффект на сердечно-сосудистую систему и пищеварительный тракт человека. В этом случае мы имеем уникальную возможность соединения удовольствия с полезным воздействием.

Рассматриваемая автором проблема имеет особую актуальность, поскольку приоритетным направлением развития экономики России в области питания является разработка новых видов пищевых продуктов с заданными полезными свойствами.

Основными достоинствами диссертационной работы Измайловой Т.И. являются:

- объективное теоретическое и практическое обоснование использования виноградного масла и пектиносодержащего яблочного экстракта в обогащении тортов;
- всесторонне проведенные исследования позиционирования тортов на рынке кондитерских изделий с применением социологических методов и метода ABC-XYZ-анализа;
- экспериментально доказанные биологическая эффективность и физиологическая ценность обогащенных тортов;
- разработка нового подхода к анализу органолептической оценки потребительских свойств тортов за счет разделения дескрипторов консистенции, вкуса и аромата;
- определение сроков годности обогащенных тортов с использованием объективной экспериментальной доказательной базы;
- установление высоких потребительских свойств и конкурентоспособности обогащенных тортов с помощью метода квалиметрии.

Практическая значимость работы заключается в разработке рецептуры и технологии производства обогащенных тортов, выявлении их повышенной пищевой ценности, а также в апробации и внедрении результатов исследования в производственный процесс сети кондитерских бутиков г. Перми «Violet» и учебный процесс.

По результатам исследований опубликовано 18 печатных работ, из которых 5 работ в рецензируемых научных изданиях.

Полученные автором данные проанализированы и статистически обработаны, что подтверждает их достоверность. Выводы, сформулированные по результатам исследований, обоснованы и соответствуют поставленным задачам.

В качестве замечания хотелось бы отметить, что из материалов, представленных в автореферате, не понятно проводилось ли исследование антиоксидантных свойств (содержание антиоксидантов или антиоксидантная емкость) используемого виноградного масла или заключение на стр.18-20 об антиоксидантной активности виноградного масла сделано на основании литературных данных.

Также в выводе 7 виноградное масло и пектинсодержащий яблочный экстракт некорректно отнесены к пищевым добавкам (используются в производстве с определенной технологической целью), тогда как они являются пищевыми ингредиентами.

К редакционным недостаткам можно также отнести то, что в автореферате не указано каким пунктам паспорта специальности 05.18.15 соответствует научная новизна проведенных автором исследований.

Однако указанные замечания не являются принципиальными и не снижают значимости результатов диссертационных изысканий, выполненных на высоком научном уровне.

Автореферат оформлен и выполнен в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.11-2011 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления».

Изложенное позволяет считать, что диссертационная работа Измайловой Татьяны Иосифовны на тему «Формирование и оценка потребительских свойств обогащенных тортов с повышенной пищевой ценностью» удовлетворяет требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Зам. директора службы  
технического регулирования  
ООО «Восход-М», д.т.н.

Л.В.Зайцева

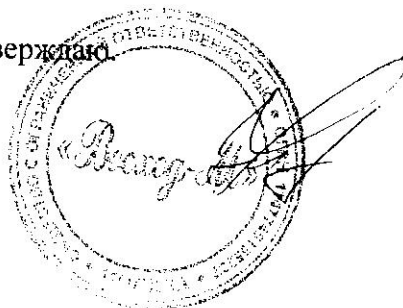
15.11.2016

Зайцева Лариса Валентиновна

Адрес: 105062, г.Москва, Подсосенский пер., 21/1  
Рабочий телефон: (495)572-85-33  
Электронная почта: lavaza@bk.ru

Подпись Л.В. Зайцевой подтверждаю

Генеральный директор  
ООО «Восход-М»



Е.В.Бедина