

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Измайловой Татьяны Иосифовны «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.

Одно из перспективных направлений развития пищевой промышленности связано с производством тортов. Торты занимают особое место на потребительском рынке и являются продуктами массового потребления всеми группами населения вне зависимости от социального и материального положения. Однако такие продукты являются источником «пустых» калорий с пониженным содержанием биологически активных веществ. Поэтому повышение их биологической эффективности и физиологической ценности вследствие введения в состав нетрадиционного сырья позволит эффективно корректировать рацион человека.

В связи с этим направление исследований в представленной работе, является особенно актуальной, так как позволит обеспечить потребителя продуктами питания повышенной пищевой ценности.

Практическая значимость полученных результатов обусловлена рекомендациями по применению обогащенных тортов и их апробации в сети кондитерских бутиков «Violet». Использование теоретических и практических результатов диссертационной работы в учебном процессе на кафедре товароведения и экспертизы товаров Пермского института (филиал) РЭУ имени Г.В. Плеханова.

Наиболее существенные и новые научные результаты:

1. Подтверждена научная гипотеза о целесообразности и эффективности обогащения тортов.
2. Обоснована целесообразность применения виноградного масла и пектино-содержащего яблочного экстракта для обогащения полуфабрикатов тортов.
3. В результате комплексной оценки потребительских свойств готовой продукции, установлено, что разработанные технологии позволяют получать продукты с повышенной пищевой ценностью.

Материалы диссертационной работы достаточно апробированы – основные положения и результаты опубликованы в 18 научных работах, из них 5 в изданиях входящих в перечень ВАК Минобрнауки РФ.

К достоинствам работы можно отнести комплексный подход к исследуемой проблеме, а так же ее очевидное прикладное значение.

Вместе с тем, по автореферату имеется некоторые замечания.

1. В настоящее время на международном рынке и в России введен показатель «кислотное число жира» КЧЖ, который достоверно отражает органолептические свойства и показатели качества продуктов, было бы интересным исследование данного показателя при хранении полученных продуктов.

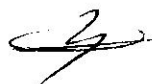
2. В условиях развития современной экономической ситуации с целью большей репрезентативности исследований следовало бы объективно оценить долю потребления вышеуказанных продуктов и их стоимость.

3. В автореферате отсутствуют данные о получении экономического эффекта от внедрения полученных результатов.

4. Хотелось бы уточнить, возможность использования вышеуказанных технологий на мини-производствах.

Высказанные замечания не снижают общего положительного впечатления и оценки работы. Работа выполнена на высоком научном уровне, диссертация соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Татьяна Иосифовна Измайлова заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15. – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

к.т.н., доцент кафедры
«Общей химии и экспертизы товаров» Бийского технологического института (филиал)
АлтГТУ им. И.И. Ползунова

 В.А. Марьин

д.х.н., профессор, заведующий кафедрой
«Общей химии и экспертизы товаров» Бийского технологического института (филиал)
АлтГТУ им. И.И. Ползунова

 А.Л. Верещагин

Подписи В.А. Марьина и А.Л. Верещагина заверены
Ученый секретарь БТИ АлтГТУ
к.т.н.




14.11
2016г.

Е.В. Сыпин

1. Марьин Василий Александрович,
2. 659305 г. Бийск Алтайского края, ул. Трофимова, 27,
3. тел. сот 8-905-980-22-78,
4. e-mail: tehbiysk@mail.ru,
5. ФГБОУ ВПО «Бийский технологический институт (филиал) АлтГТУ им. И.И. Ползунова»,
6. Доцент кафедры общей химии и экспертизы товаров,
7. к.т.н., по специальности 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания
1. Верещагин Александр Леонидович,
2. 659305 г. Бийск Алтайского края, ул. Трофимова, 27,
3. тел. сот 8-905-083-43-97,
4. e-mail: val@bti.secna.ru,
5. ФГБОУ ВПО «Бийский технологический институт (филиал) АлтГТУ им. И.И. Ползунова»,
6. Профессор, зав. кафедры общей химии и экспертизы товаров,
7. д.х.н по специальности 02.00.04 физическая химия