

## Отзыв

на автореферат на тему «Формирование и оценка потребительских свойств обогащенных тортов с повышенной пищевой ценностью», представленный 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 на базе ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Торты являются высококалорийными продуктами питания, имеющими низкую пищевую ценность и, в то же время, высокую популярность у населения. Их потребление с каждым годом растет устойчивыми темпами. Поэтому совершенствование их рецептуры с целью улучшения пищевой ценности представляется очень актуальным.

Диссертационная работа посвящена изучению возможности повышения биологической эффективности и физиологической ценности тортов путем введения в их рецептуру виноградного масла и пектиносодержащего яблочного экстракта, а также выведения обогащенных тортов на рынок.

Научная новизна проведенного Измайловой Т.И. исследования неоспорима и заключается в выявлении потребительских предпочтений тортов; оценке биологической эффективности виноградного масла и масляного крема, содержащего его; установлении физиологической ценности пектиносодержащего яблочного экстракта и обогащенных им тортов; определении сроков годности разработанных тортов; выявлении повышенных потребительских свойств обогащенных тортов и их конкурентоспособности.

Практическая значимость исследования заключается в том, что полученные результаты диссертационной работы внедрены в учебный

процесс Пермского института (филиала) РЭУ имени Г.В. Плеханова и производственный процесс сети кондитерских бутиков г. Перми «Violet».

Достоверность полученных результатов подтверждается использованием общепринятых научных методов, методов математической и статистической обработки.

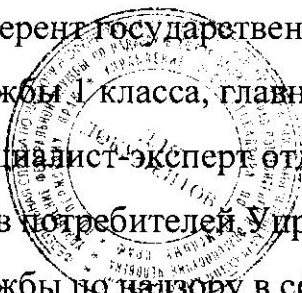
Основные положения проведенного исследования доложены на международных и всероссийских конференциях, опубликованы в 18 печатных работах, из которых пять в изданиях, рекомендованных ВАК.

Вопрос по автореферату: для чего был проведен качественный анализ содержания хлорофилла в виноградном масле?

Данное замечание не несет принципиального характера и не умаляет достоинств работы.

В соответствии с изложенным считаю, что диссертационная работа Измайловой Татьяны Иосифовны соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата наук, а диссертант 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.

референт государственной  
службы I класса, главный  
специалист-эксперт отдела защиты  
прав потребителей Управления Федеральной  
службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия  
человека по Пермскому краю  
614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
Тел: (342) 239-35-63  
e-mail: urpn@59.rospotrebnadzor.ru



Паздерина Татьяна  
Петровна

23.11.16