

ОТЗЫВ

на автореферат 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»

Исследования Измайловой Т.И. проведены на актуальную тему, поскольку торты относятся к высококалорийным продуктам питания с низкой пищевой ценностью и зачастую содержат консерванты. Изготовление тортов полезных для здоровья, в состав которых входят только натуральные ингредиенты, является перспективным.

Автор предлагает часть традиционного жирового сырья заменить на жидкое виноградное масло для повышения биологической эффективности тортов, а также ввести в рецептуру пектиносодержащий яблочный экстракт, позволяющий улучшить физиологическую ценность изделий.

Диссертационная работа имеет научную новизну, которая заключается в определении жирнокислотного состава виноградного масла и масляного крема, содержащего его; установлении положительного влияния обогащения на органолептические свойства тортов, биологическую эффективность и физиологическую ценность изделий; выявлении более длительных сроков годности обогащенных тортов по сравнению с тортами, изготовленными по унифицированной рецептуре.

Особый интерес представляет разработанная технология изготовления пектиносодержащего экстракта. Описанная технология отличается простотой производства и может быть использована на предприятиях малого и среднего бизнеса.

Кроме того, особую практическую значимость имеет предложенная автором система дескрипторов, позволяющая проводить оценку сенсорных характеристик тортов практически всех видов.

Результаты диссертационного исследования успешно прошли апробацию и внедрены в производственный процесс сети кондитерских бутиков г. Перми «Violet».

Основные положения работы были доложены на всероссийских и международных научно-практических конференциях. По теме исследований авторам издано 18 работ, 5 из которых опубликованы в рецензируемых научных изданиях.

Представленный автореферат оформлен в соответствии с установленными требованиями. Исследование проведено на высоком научном уровне, работа имеет значительную практическую ценность. Диссертационная работа на тему «Формирование и оценка потребительских свойств обогащенных тортов с повышенной пищевой ценностью» соответствует «Положению о порядке присуждения ученых степеней», а Измайлова Татьяна Иосифовна заслуживает присуждения ученой степени

кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевой продукции и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Созинова Ольга Николаевна
директор
ООО «Кондитерский бутик «Виолет»
614039, г. Пермь, ул. Сибирская, д.47а, оф. 201
тел.: +7(342)209-12-12
e-mail: sozinova@violetperm.ru

