

Отзыв
на автореферат Измайловой Татьяны Иосифовны
«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»

Актуальность исследования, проведенного Измайловой Т.И., выражается в перспективности разработки обогащенных тортов с повышенной пищевой ценностью, поскольку основой государственной политики России в области питания является создание новых продуктов, позволяющих усовершенствовать рацион питания населения страны.

Торты отличаются несбалансированным аминокислотным и жирнокислотным составом, а также пониженной физиологической ценностью. Однако вопросу введения в данные продукты питания источников обогащения, содержащих большое количество полноценных белков, посвящено большое количество трудов. Поэтому повышение биологической эффективности тортов и введение в полуфабрикаты пищевых волокон является перспективным.

Автором предложено заменить часть традиционного жирового сырья (маргарина) виноградным маслом, отличающегося значительным содержанием полиненасыщенных жирных кислот, и ввести в рецептуру пектиносодержащий яблочный экстракт.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в следующем:

- самостоятельно проведенные исследования жирнокислотного состава и содержания пектиновых веществ в полуфабрикатах тортов подтверждают эффективность обогащения данных продуктов питания виноградным маслом и пектиносодержащим яблочным экстрактом;
- определены потребительские предпочтения и проведено позиционирование тортов на рынке;
- выявлено повышение органолептических, физико-химических свойств и сохраняемости обогащенных тортов по сравнению с тортами, изготовленными по унифицированной рецептуре;
- проведено всестороннее исследование сроков годности обогащенных тортов, в результате которых установлено значительное увеличение сохраняемости разработанных продуктов питания;
- доказана конкурентоспособность обогащенных тортов на рынке.

Практическая значимость исследований неоспорима и заключается во внедрении результатов работы в производственный процесс сети кондитерских бутиков «Violet» г. Перми.

При проведении исследований были использованы общепринятые научные методы, из которых особо следует выделить разработку системы дескрипторов при оценке сенсорных характеристик тортов и применение метода квалиметрии при анализе конкурентоспособности, что значительно повышает достоверность полученных результатов.

Выводы, сделанные по результатам самостоятельно проведенных исследований, полностью соответствуют поставленным задачам. Цель диссертационного исследования в полной мере достигнута.

Автореферат оформлен и выполнен в соответствии с установленными требованиями. Материал, изложенный в автореферате, несет научный интерес.

В соответствии с вышеизложенным считаю, что диссертационная работа на тему «Формирование и оценка потребительских свойств обогащенных тортов с повышенной пищевой ценностью» выполнена на высоком научном уровне, а Измайлова Татьяна Иосифовна заслуживает присвоения ученого звания кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

ведущий специалист по контролю
качества товара
Служба безопасности ООО «ЭКС»

Шамина Елена
Геннадьевна

614990, РФ, г. Пермь, ул. Революции, 13
тел.: +7 (342) 238-68-88
e-mail: 777@7R.perm.ru

