

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации *Кокоревой Ларисы Анатольевны* на тему «*Разработка рецептур и товароведная оценка полуфабриката из какаовеллы и его практическое применение*», 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.

Все возрастающая интенсивность жизни меняет и современные технологии переработки, и запросы потребителей, появляется потребность получить максимум полезных и необходимых веществ при высоких органолептических характеристиках продукта, использовать ресурсосберегающие технологии.

Приоритетным становятся исследования, направленные на создание новых технологий переработки сырья, производство продуктов питания сбалансированных по пищевой ценности.

Диссертационное исследование, выполненное Кокоревой Л.А., затрагивает актуальную на сегодняшний день тему, в основе которой лежит расширение ассортимента напитков школьных столовых, в частности, какао-содержащих, имеет большой практический интерес. В результате исследований, проведенных в рамках диссертационной работы, соискателем обоснован и экспериментально подтвержден выбор сырьевых компонентов, традиционно не применяемых в изготовлении напитков, а именно, полуфабриката из какаовеллы.

Надёжность и достоверность результатов, основных положений, рекомендаций и выводов подтверждена значительным объёмом экспериментальных данных, внедрением разработанной продукции и технологий в производство и не вызывает сомнений.

Автором разработана и утверждена нормативная документация на порошок из какаовеллы. Результаты исследований апробированы, подробно доложены на конференциях и опубликованы в 17 научных работах, в том числе 6 – в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

В качестве замечаний, не снижающих достоинства работы в целом, хотелось бы отметить:

1. Данные по аминокислотному скому (рисунок 4 автореферата) следовало бы представить в виде таблицы.
2. Из автореферата неясно, как поведет себя какаовелла других сотов при

измельчении на предлагаемом оборудовании.

Высказанные замечания и отмеченные недостатки не носят принципиального характера и не снижают общего положительного впечатления и оценки работы в целом.

Диссертационная работа Кокоревой Ларисы Анатольевны представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках паспорта специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения^и и общественного питания, вносит определенный вклад в расширение ассортимента пищевых продуктов повышенной пищевой ценности, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

канд. техн. наук, доцент кафедры
технологии и организации
общественного питания



Кольман Ольга Яковлевна

ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»,
Торгово-экономический институт;
660075, г. Красноярск, ул. Л. Прушинской, 2
Контактный телефон: 89029582107
E-mail: kolmanolya@mail.ru

