

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации
Котовой Татьяны Вячеславовны

«Научно-практические аспекты разработки и оценки качества напитков безалкогольных тонизирующих на растительном сырье»

на соискание учёной степени доктора технических наук
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и
функционального и специализированного назначения и общественного питания

Ежегодно неуклонно растет количество наименований безалкогольных напитков. В том числе ассортимент тонизирующих напитков пополняется оригинальными напитками. При этом мероприятия производителя должны быть направлены не только на удовлетворение потребностей отдельных групп населения, но и придерживаться основ государственной политики в области здорового питания. В качестве альтернативы, реализуемых на рынке кофеинсодержащих напитков, автор предлагает напитки с использованием растений-адаптогенов. А именно лимонника китайского, женьшеня и родиолы розовой, содержащих БАВ, обладающие тонизирующим эффектом.

Поэтому актуальность работы по разработке и апробации подходов к созданию напитков безалкогольных на основе растительного сырья, обладающих тонизирующим эффектом, не вызывает сомнений.

Научная новизна работы связана с комплексным научно-практическим подходом к формированию качества, безопасности и функциональной направленности напитков безалкогольных тонизирующих на растительном сырье в рамках предложенной классификации.

Практическую значимость работы определяют разработанные и утвержденные ТУ и ТИ на напитки безалкогольные тонизирующие на растительном сырье, внедрение напитков в производственных условиях, исследования медико-биологической эффективности натурными наблюдениями на добровольцах и в эксперименте на лабораторных животных.

В качестве положительных моментов хотелось бы отметить:

- 1) повышение физической и психоэмоциональной нагрузки при употреблении напитков безалкогольных тонизирующих (стр. 13-14 автореферата);
- 2) обоснование использования растительного сырья (стр. 15 автореферата);
- 3) изучение безопасности разработанных напитков путем построения математической модели описывающей взаимосвязь между ферментами АЛТ, АСТ, КК и ЛДГ (стр. 21-24 автореферата).

Но при внимательном знакомстве с авторефератом к автору возникает ряд вопросов:

- 1) Из автореферата не ясно, чем обоснована 25-ти бальная шкала оценки органолептических показателей (такая же, что для безалкогольных)?
- 2) Не понятно, кто являлся дегустаторами при этом?
- 3) Почему исследования проводили для группы 15-17 лет, а рекомендуете для

лиц старше 18?

В целом работа Котовой Татьяны Вячеславовны является актуальной, вызывает научный интерес, имеет большую практическую значимость и широкую апробацию. Написана хорошим языком, легко читается. Замечания по работе не носят принципиального характера. Работа соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к авторефератам. Автор, Котова Т. В., заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

доктор технических наук, профессор
заведующий кафедрой технологии
переработки продукции животноводства

Екатерина Ивановна
Решетник

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет»
675005, г. Благовещенск,
ул. Горького 90, корпус № 24
Тел.: 8 (4162) 49-08-77
e-mail: Soia-28@yandex.ru

Подпись заверяю

Проректор по научной работе ФГБОУ
ВО «Дальневосточный государствен-
ный аграрный университет»
канд.биол.наук, доцент

24.08.2017



А.В. Сенчик