

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Бекешевой Адели Адлеровны на тему  
**«Разработка технологии и товароведная оценка сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина»,**

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Вектор современных приоритетных исследований в пищевой индустрии направлен на создание новых технологий переработки сырья, использование нетрадиционных ингредиентов, отвечающих современным требованиям качества и безопасности, получение пищевой продукции оздоровительного действия. Сладкие желированные блюда широко представлены на рынке пищевой продукции и используются в питании различных групп населения. Повышенное содержание сахара данных блюд требует существенной коррекции рецептурного состава, а их многокомпонентный состав требует использования новейших регуляторов консистенции.

Одним из путей решения проблемы создания новых видов сладких жележных изделий является использование новых структурообразующих ингредиентов, в том числе композиционного характера, в сочетании с натуральными безопасными подслащивающими добавками.

Поэтому диссертационное исследование, выполненное Бекешевой А.А., затрагивает актуальную на сегодняшний день тему, в основе которой лежит расширение ассортимента низкокалорийных сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина и композиционных регуляторов консистенции белково-полисахаридной природы.

Новые данные, полученные при исследовании рыбного желатина, расширяют представления о потребительских свойствах и показателях нового пищевого желирующего агента.

В результате исследований, проведенных в рамках диссертационной работы, соискателем обоснован и экспериментально подтвержден выбор сырьевых компонентов, традиционно не применяемых в производстве сладких жележных изделий, а именно, рыбный желатин, композиционные регуляторы консистенции (желатин:агар и рыбный желатин:агар) и подсластитель стевия для сохранения традиционно сладких потребительских предпочтений.

В работе четко сформулированы цель и задачи исследования, для решения которой успешно использованы современные стандартные и специфические методы исследований. Положительным образом обращает внимание значительный объем проведенных экспериментальных исследований, ясность и логичная последовательность изложения результатов.

Надежность и достоверность результатов, основных положений, выносимых на защиту, а также выводов подтверждена значительным объемом экспериментальных данных, внедрением разработанной продукции и технологии в промышленное производство и не вызывает сомнений.

Автором разработана и утверждена нормативная документация на новый пищевой регулятор консистенции - рыбный желатин.

Результаты работы обсуждены на конференциях различного уровня. Имеются публикации по итогам исследований в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Структура автореферата соответствует предъявляемым требованиям, содержит обязательные разделы. Автореферат в целом изложен грамотно, в логической последовательности.

В то же время по автореферату имеются отдельные замечания:

- результаты исследований функционально-технологических свойств и показателей качества и безопасности рыбного желатина следовало бы дополнить данными о перевариваемости рыбного желатина в условиях, имитирующих желудочно-кишечный тракт животных.

Отмеченный недостаток не носит принципиального характера и не снижает ценности проведенных исследований.

Объем автореферата и публикаций дает основание отметить, что соискателем выполнена большая, важная в теоретическом и практическом отношении работа.

Диссертационная работа Бекешевой Адели Адлеровны на тему «Разработка технологии и товароведная оценка сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина» представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках паспорта специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, вносит определенный вклад в решение важных прикладных задач в области пищевой промышленности и индустрии питания, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Ведущий научный сотрудник отдела  
инновационных технологий  
департамента технического регулирования  
ФГБНУ «ВНИРО»  
доктор технических наук, доцент

Бредихина Ольга Валентиновна

Научная специальность - 05.18.04 Технология мясных,  
молочных и рыбных продуктов и холодильных  
производств.

Адрес: 107140 г. Москва, ул. Верхняя Красносельская, 17  
e-mail: bredihinaov@rambler.ru  
Тел: 84992649076

Подпись Бредихиной Ольги Валентиновны  
Заверяю:

Ученый секретарь ФГБНУ «ВНИРО»  
кандидат технических наук, доцент

05.03.2019



Марина Владимировна Сытова