

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Бекешевой Адели Адлеровны
**«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА СЛАДКИХ
ЖЕЛИРОВАННЫХ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РЫБНОГО ЖЕЛАТИНА»**,
представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного питания

Разработке продукции здорового питания сегодня отводится значительная роль. Увеличившееся потребление рафинированных продуктов питания, в том числе сладких жележных изделий, является причиной множества таких заболеваний, как сахарный диабет, ожирение, атеросклероз и др. Необходимы научные и практические исследования по созданию технологий, позволяющих получить сладкие желированные блюда с показателями качества, удовлетворяющими потребителя и в то же время обладающих высокой пищевой и биологической ценностью.

Несомненный интерес в пищевой промышленности и индустрии питания представляет собой открытие важной роли коллагенового гидролизата – рыбного желатина, получаемого по инновационной технологии из чешуи рыб Волжско-Каспийского бассейна, а также его отличительные особенности и повышенные функциональные свойства по сравнению с традиционным желатином.

В связи с этим диссертационная работа Бекешевой А.А. на тему «Разработка технологии и товароведная оценка сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина» на современном этапе развития пищевой индустрии является весьма актуальной и представляет практическую значимость для отрасли.

Автором представлено последовательное решение задач: изучение функционально-технологических свойств и показателей рыбного желатина; разработка и обоснование рецептуры и технологии низкокалорийных сладких желированных блюд с использованием композиционных регуляторов консистенции белково-полисахаридной природы (желатин различного происхождения и агар) и подсластителя стевии медовой; дана товароведная характеристика новой продукции и установлены регламентируемые показатели качества и безопасности; определен уровень конкурентоспособности новых блюд путем проведения комплексной квалиметрической оценки.

Научная новизна проведенных исследований не вызывает сомнений, а практическая значимость работы подтверждается разработкой новых видов рецептур сладких жележных изделий, комплекта нормативной и технической документации на новый пищевой ингредиент и блюда нового ассортимента, а также апробацией технологических решений в условиях действующих предприятий Астраханского региона.

Диссертационная работа, ее основные теоретические положения и научные выводы широко апробированы в открытой печати, на конференциях различного уровня (2015-2018 гг.). Полученные в ходе исследования экспериментальные результаты и защищаемые положения хорошо аргументированы, грамотно и последовательно представлены в автореферате.

Автореферат диссертации раскрывает ее основные положения, полностью отражает все основные этапы исследований, оформление автореферата полностью соответствует требованиям ГОСТ Р 7.0.11-2011.

При всех достоинствах диссертационной работы хотелось бы получить разъяснения по следующему вопросу. Почему в работе использованы нестандартные термины - регулятор консистенции и композиционный регулятор консистенции?

В целом диссертация является целостной, логически законченной научно-квалификационной работой, в которой содержится решение задач, имеющих важное значение для развития пищевой индустрии. Диссертационная работа выполнена на современном научно-методическом уровне, по актуальности, научной новизне, практической значимости и объему проведенных исследований отвечает требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор, Бекешева А.А. заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Елисеева Людмила Геннадьевна

Доктор технических наук, профессор,

Профессор кафедры товароведения

и товарной экспертизы

ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова»

 Л. Г. Елисеева

Почтовый адрес: 117997, Россия,
г. Москва, Стремянный пер., 36
E-mail: kttf-rev@yandex.ru
Тел.: ..(499) 237-9497

