

## **ОТЗЫВ**

**на автореферат диссертации Богомазовой Юлии Игоревны  
«Формирование потребительских свойств сывороточных напитков  
геронтологической направленности», представленный на соискание  
ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 -  
Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и  
специализированного назначения и общественного питания**

Актуальность выбранной темы исследования подтверждается тем, что молочная сыворотка представляет собой вторичное молочное сырье, содержащее до половины сухих веществ молока. Высокое содержание биологически-активных компонентов таких как витамины, минеральные вещества, аминокислоты обуславливает широкие возможности использования молочной сыворотки в пищевой промышленности. Данные приведенные в литературном обзоре подтверждают тот факт, что в нашей стране сыворотке пока не уделяется достаточного внимания, частично она перерабатывается (до 21 %), часть используется на откорм сельскохозяйственных животных, остальная сливается в очистную систему городских сетей, нанося при этом не только экономический, но и экологический ущерб. Таким образом, поиск новых возможностей рационального использования сыворотки является актуальной задачей для молочной промышленности.

Разработка продуктов питания с использованием вторичного молочного сырья – важное направление современной пищевой технологии, в рамках которого решаются задачи рационального использования ресурсов и получение широкого ассортимента продуктов, в том числе обладающих функциональными и профилактическими свойствами. Несмотря на то, что в научной литературе достаточно много публикаций, посвященных применению молочной сыворотки для производства напитков, тема диссертационной работы Богомазовой Ю. И. «Формирование потребительских свойств сывороточных напитков геронтологической направленности», несомненно, актуальна.

В автореферате автором достаточно полно описаны объекты и методы исследования, что подтверждает адекватность имеющейся экспериментальной базы поставленным задачам и современным требованиям, предъявляемых к уровню экспериментальных работ в области технологии и товароведения продуктов. Диссертант представил результаты, посвященные обоснованию целесообразности выбора и разработке сывороточных напитков геронтологической направленности усиленного флейвора. Отдельные главы диссертации посвящены исследованию сенсорной: вкусовой и ольфакторной чувствительности пожилых людей, установлению предпочтений потребителей при выборе напитков, разработке технологии получения соединения стевиозид-куркумин, содержащего куркумин в водорастворимой форме, анализу растительных ингредиентов, используемых в производстве сывороточных напитков и составлении на их

основе классификации, подбору и установлению рациональных пределов внесения сырья и формированию окончательных рецептур и оценке интенсивности флейвора. Результаты, посвященные товароведной оценке новой продукции и созданию обобщенного комплексного показателя качества для оценки потребительских свойств напитков интересны в практическом аспекте.

Заключение и выводы диссертационной работы представляются полностью обоснованными. Они соответствуют сформулированным целям, задачам, научной и практической значимости работы. Материалы диссертации прошли соответствующую апробацию на конференциях различного уровня, а также опубликованы журналами, рекомендуемыми ВАК РФ.

Имеется следующее замечание:

1. Следовало обосновать введение дрожжевого экстракта в состав напитка, пояснить как его внесение повлияло на гармоничность флейвора в целом.

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенных исследований.

Считаю, что диссертационная работа Богомазовой Ю. И. на тему: «Формирование потребительских свойств сывороточных напитков геронтологической направленности», соответствует требованиям п. 9. Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. От 01.10.2018), предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Д.т. н., профессор кафедры  
«Товароведения и таможенного дела»  
ОГУ имени И.С. Тургенева  
Адрес: 302020, г. Орел  
Наугорское шоссе 29  
тел. 8(4862)41-98-99  
email: titd-orel@mail.ru  
21.11.2019 г

Иванова Тамара Николаевна

