

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы 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

Судя по автореферату, выполненное Бекешевой А.А. исследование отражает современные тенденции в пищевой индустрии, в частности, повышение качества и безопасности продукции питания ежедневного ассортимента, расширение отечественного производства основных видов пищевой продукции, способствующей сохранению здоровья и долголетия.

Десертные желейные изделия являются одной из востребованных групп продуктов, пользующейся особой популярностью у населения. Пищевые технологии желированных блюд широко используют разнообразные структурообразователи. Поэтому значимой тенденцией современного производства является массовое использование нетрадиционных структурообразующих пищевых добавок, не уступающих по качеству и экономическим показателям, ведущим зарубежным образцам.

В связи с вышеизложенным, несомненно актуальными являются цель и задачи данной диссертации - разработка рецептур и технологии низкокалорийных сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина в качестве нового регулятора консистенции.

Автором тщательно изучен отечественный и зарубежный опыт по теме исследования. На основе результатов экспериментальных исследований потребительских свойств установлена возможность использования рыбного желатина из чешуи рыб Волжско-Каспийского бассейна в пищевых технологиях. Представлена сравнительная характеристика рыбного желатина и желатина животного происхождения, показывающая отличительные особенности и преимущества рыбного желатина. Доказано рациональное соотношение компонентов и параметры новой технологии низкокалорийных сладких желированных блюд с использованием КРК (желатин:агар – 8,7:1,3; рыбный желатин:агар – 8,4:1,6) и стевии медовой (0,2 %), проведена оценка разработанных блюд.

Представленные результаты характеризуются новизной, а практическая значимость заключается в разработке нормативно-технической документации на рыбный желатин, а также на блюда нового ассортимента.

Работа хорошо апробирована: научные подходы и основные результаты проведенных исследований представлялись Бекешевой А.А. на научно-практических конференциях и форумах различного уровня в течение 2015-2018 гг. Основные результаты исследования опубликованы в 17 научных публикациях, в том числе три статьи - в рецензируемых научных журналах, один патент РФ (№ 2677986 «Способ получения рыбного желатина»).

Диссертационная работа выполнена автором на высоком современном методическом уровне, материал изложен четко и в логической последовательности,



выводы научно обоснованы, хорошо структурированы, аргументированы и вытекают из результатов исследования.

Вместе с тем по содержанию автореферата имеются замечания.

1. При отработке композиционных регуляторов консистенции и разработке рецептур и технологии сладких желированных блюд в качестве полисахаридной составляющей КРК в работе был использован агар, хотя широко известны и другие структурообразователи полисахаридной природы (пектиновые вещества, каррагинан, альгинаты и др.). Следовало бы привести более широкое обоснование выбора агара.

2. Целесообразно было бы предложить для расширения ассортимента и другие желированные блюда с использованием рыбного желатина и композиционных регуляторов консистенции на его основе.

Однако отмеченные недостатки не снижают общей положительной оценки работы. Полученные соискателем результаты, несомненно, представляют теоретический и практический интерес для специалистов пищевой промышленности и индустрии питания.

На основании материала, представленного в автореферате, можно сделать заключение, что диссертационная работа полностью удовлетворяет требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор, **Бекешева Аделя Адлеровна**, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук, доцент,  
заведующая кафедрой технологии  
пищевых продуктов и организации питания,  
ФГБОУ ВО

«Майкопский государственный  
технологический университет»



Хатко Зурет Нурбиевна

Подписи заверяю:  
Ученый секретарь ученого совета

 С.Т. Чамокова

Федеральное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»  
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, д.191  
ФГБОУ ВО «МГТУ», тел.: 8(8772) 52-30-64  
E-mail: znkhatko@mail.ru

14.03.2019