

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 в диссертационный совет ФГБОУ «Уральский государственный экономический университет»

Обеспечению качественными пищевыми продуктами и увеличению их доли в структуре питания населения уделяется серьезное внимание в концепциях государственной политики России. Одной из наиболее широко представленных групп кондитерских изделий и сладких блюд являются десертные железные изделия, пользующиеся повышенным спросом у населения. При производстве сладких желированных блюд традиционно используют желатин животного происхождения, в том числе и импортного производства. В настоящее время применение желатина из коллагенсодержащего сырья наземных животных ограничивается вопросами безопасности в связи с массовым обострением губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота и ящура, биосовместимости и аспектами этнокультурного производства продукции питания. В связи с этим большой интерес вызывает рыбный желатин, изготовленный с использованием вторичных рыбных ресурсов Астраханского региона, что немаловажно при производстве отечественных желирующих агентов и реализации стратегии импортозамещения в России. Надо отметить, что в нашей стране рыбный желатин и композиционные структурообразующие добавки, в том числе на его основе, недостаточно используются в пищевых технологиях сладких железных изделий.

Учитывая эти обстоятельства, необходимо признать, что работа Бекешевой А.А., направленная на разработку низкокалорийных сладких желированных блюд с использованием нетрадиционного структурообразователя рыбного желатина и композиционных регуляторов консистенции белково-полисахаридной природы, является актуальной и своевременной.

Научной новизной работы являются полученные автором данные по органолептическим, физико-химическим показателям качества рыбного желатина, по функционально-технологическим свойствам (по аминокислотному, фракционному, минеральному и молекулярно-массовому составам, по биологической ценности белка, по пищевой и энергетической ценности), установлены преимущества рыбного желатина по сравнению с традиционным аналогом (повышенная вязкость и прозрачность растворов), обосновано сочетание в рецептуре сладких блюд комплексного регулятора консистенции желатина, в том числе рыбного, с полисахаридами, а также с подслащивающей нетрадиционной добавкой – стевией.

Практическим результатом выполненной работы явилась разработка нормативной и технологической документации на ряд объектов исследований, в том числе на новый пищевой структурообразующий ингредиент – рыбный желатин, на новые виды сладких желированных блюд с добавлением КРК (желатин:агар и рыбный желатин:агар) и подсластителя стевии.

В целом следует отметить высокий научно-методический уровень проведения исследований, полноту освещения результатов в опубликованных работах, актуальность, завершенность и практическую целесообразность.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. На рисунке представлены показатели биологической ценности, не понятно какие показатели и как рассчитывались? И каким образом НАК является сбалансированным по отношению к идеальному белку (стр.9)
2. В автореферате желательно было бы представить рецептуры разработанного продукта и его показатели качества.

Однако указанные замечания не снижают научной и практической ценности работы.

Диссертационная работа Бекешевой А.А. удовлетворяет требованиям «Положения о присуждении ученых степеней» (утв. Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. №842), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук.

Считаю, что соискатель 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, профессор,
Заведующая кафедрой товароведения
и экспертизы товаров

В. И. Криштафович

Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»

Почтовый адрес: 141014, Россия,

Московская область, г. Мытищи,

ул. В. Волошиной, дом 12/30

Е-mail: vikrish@mail.ru

Тел.: 8-916-553-32-78

15.03.2019



АБЕРЯЮ

ПЕРСОНАЛУ

Иванова