Отзыв

на автореферат диссертации *Богомазовой Юлии Игоревны* на тему: *«Формирование потребительских свойств сывороточных напитков геронтологической направленности»*, 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

Здоровье каждого человека и нации в целом в значительной мере определяется рационом питания. Продукты питания должны не только выступать источниками энергии и нутриентов, но и обладать профилактическими свойствами, что будет способствовать укреплению защитных функций организма человека. Создание и производство таких продуктов отечественной пищевой промышленностью является важным направлением в области политики здорового питания, особенно важно использовать ресурсосберегающие и импортозамещающие технологии. Одним из способов решения поставленной задачи является производство сывороточных напитков. Поэтому диссертационная работа Богомазовой Юлии Игоревны на тему: «Формирование потребительских свойств сывороточных напитков геронтологической направленности» является актуальной и представляет научную и практическую значимость для пищевой промышленности.

Автором получены новые данные о вкусовой и обонятельной чувствительности, сенсорных предпочтениях лиц в возрасте 65-90 лет, в сравнении с лицами в возрасте 25-40 лет, что дало возможность установить насколько процентов происходит снижение сенсорных возможностей с возрастом, представлена классификация внешних и внутренних факторов, оказывающих негативное влияние на работу сенсорного аппарата, предложены пути решения проблемы, исследованы предпочтения пожилых людей по отношению к напиткам, в том числе определены наиболее предпочтительные ароматы и вкусы; в ходе реализации методики анализа поля предпочтений подобраны растительные компоненты, обоснована целесообразность использования куркумина и предложена технология получения водорастворимого соединения куркумина, на основании результатов проведенных аналитических и экспериментальных исследований установлено рациональное соотношение компонентов и параметры технологии производства сывороточных напитков, дана оценка показателей качества и безопасности, определены уровни качества и конкурентоспособности.

Теоретическая значимость работы заключается в научном обосновании возможности получения сывороточных напитков геронтологической

направленности, обладающих заданными потребительскими свойствами: высокой пищевой ценностью, усиленным флейвором.

Практическая значимость работы заключается в разработке и утверждении нормативной и технической документации ТУ и ТИ 10.51.55-002-79124113-18 по производству напитков сывороточных. Разработанные рецептуры, дегустационные описательные балльные шкалы апробированы в учебном процессе ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», образовательно-консалтинговом центре ООО Центр «Дегустатор» и внедрены на предприятии ООО ПКФ «Экологический ресурс» (г. Сухой Лог). Таким образом, научные результаты диссертации имеют практическое значение и могут быть использованы специалистами пищевой промышленности и индустрии питания для расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Достоверность результатов исследований подтверждается повторностью проведенных экспериментов и воспроизводимостью полученных данных с использованием стандартных и современных методов анализа, позволяющих получить информацию о составе, свойствах и показателях объектов исследований.

Поставленная автором цель достигнута, задачи диссертационной работы решены, выводы, сформулированные в диссертации, экспериментально подтверждены и научно обоснованы, научные положения и основные результаты имеют теоретическое обоснование и экспериментальное подтверждение.

Результаты исследований широко известны научной общественности. Тема диссертационной работы отражена в 22 научных публикациях, в том числе в журналах, рекомендованных ВАК Российской Федерации, опубликовано 7 статей. В рамках диссертационной работы имеется заявка на выдачу патента, получено свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Вместе с тем имеются замечания:

1. В автореферате желательно было бы представить рецептуры разработанных сывороточных напитков геронтологической направленности.

2. Из автореферата не ясно как осуществлялся выбор дескрипторов вкусо-ароматических профилей разработанных напитков.

Отмеченные недостатки не снижают общей положительной оценки работы, и не имеют принципиальный характер.

Диссертационная работа Богомазовой Ю. И. Представляет законченное научное исследование. По форме, содержанию, актуальности, научной новизне, значению для науки и практики, а также использованным методам исследований и сформулированным выводам, данная работа отвечает

требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор, **Богомазова Юлия Игоревна**, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Подпись Л.В. Крыловой
Е.И. Гавриленко заверяю
Начальник отдела кадров
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО УНИВЕРСИТЕТА
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кандидат технических наук, доцент ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

Крылова Людмила Вячеславовна

Адрес: 83050, Донецкая Народная Республика, г. Донецк, ул. Щорса, 31
e-mail: koteika2205@mail.ru
Тел.: 071-333-01-50, (062)-335-43-55

Подпись Крыловой Л. В. удостоверяю:

05.12.2019