

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Бекешевой Адели Адлеровны  
на тему: «**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

Разработка новых современных технологий производства пищевой продукции с использованием перспективных и безопасных пищевых ингредиентов является актуальным направлением научных исследований в области товароведения.

В связи с этим, диссертационная работа Бекешевой А.А., посвященная разработке технологии сладких желированных блюд с пониженной калорийностью с использованием рыбного желатина как нового регулятора консистенции актуальна.

Новизна работы заключается в разработке технологии сладких желированных блюд с использованием КРК (желатин:агар и рыбный желатин:агар) и стевии медовой, позволяющей получить низкокалорийный продукт (в среднем 29 ккал/100 г), с последующей комплексной квалитетической оценкой их свойств и показателей и установлением их конкурентоспособности. Автором получены новые данные о рыбном желатине, показывающие индивидуальность, специфичность его свойств и показателей и преимущества по сравнению с животным желатином. Полученные результаты работы соответствуют п. 2, 4 и 5 паспорта научной специальности 05.18.15.

Практическая значимость заключается в разработке нормативно-технической документации на объекты исследований: рыбный желатин из чешуи рыб Волжско-Каспийского бассейна; сладкие желированные блюда с добавлением КРК и подсластителя стевии.

Техническая новизна работы подтверждена положительным решением Федеральной службы по интеллектуальной собственности по изобретениям «Способ получения рыбного желатина» и «Ягодное желе».

При проведении исследований применялись общепринятые, стандартные и модифицированные методы испытаний качества, безопасности и функционально-технологических свойств. Степень обоснованности и достоверности результатов научных исследований не вызывает сомнений и подтверждаются математической обработкой экспериментальных данных с применением современных методов математической статистики.

Основные выводы в работе аргументированы, вытекают из материалов исследований и имеют определенную научно-практическую направленность. Основные результаты исследований нашли свое отражение в 17 научных работах, в т.ч. в 3 статьях в периодических изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 3 заявках на выдачу патента РФ на изобретение.

Исходя из вышеизложенного, считаю, что диссертационная работа соответствует требованиям ВАК РФ, а ее автор, Бекешева Аделя Адлеровна, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук, доцент,  
Заведующая кафедрой инженерных  
и технологических дисциплин

Маркитанова О. А.



личную подпись О.А. Маркитанова удостоверяю.  
Специалист по кадрам О.А. Фомина

Калужский государственный университет  
им. К.Э.Циолковского  
Россия, 240023, г. Калуга, ул. Ст. Разина, 26  
Тел.:8-4842-53-87-22; 8-910-706-06-57  
E-mail: oksana.markitanova@yandex.ru  
*12.03.2019*