

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Богомазовой Юлии Игоревны
«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

Напитки, в том числе сывороточные, являются одной из востребованных групп продуктов, пользующейся особой популярностью у населения. В технологии производства сывороточных напитков широко используются разнообразные наполнители, способные придать необходимую функциональную направленность и требуемые органолептические характеристики. Оптимальное усиление флейвора особенно важно для потребителей пожилого возраста из-за возрастных изменений сенсорного аппарата человека. Поэтому значимой тенденцией современного производства сывороточных напитков является использование широкой группы растительного сырья, компонентов, способных усилить флейвор.

Из автореферата видно, что выполненное Богомазовой Ю.И. исследование отражает современные тенденции в пищевой индустрии, в частности, в повышении качества и безопасности продукции питания массового спроса, расширении отечественного производства основных видов пищевой продукции, способствующей сохранению здоровья и долголетия.

В связи с вышеизложенным, несомненно, актуальным является цель данной диссертации – разработка сывороточных напитков геронтологической направленности усиленного флейвора с заданными потребительскими свойствами с использованием дескрипторно-профильного метода дегустационного анализа.

Автором тщательно изучен отечественный и зарубежный опыт по теме работы. На основе результатов экспериментальных исследований вкусовой и обонятельной чувствительности, потребительских предпочтений, растительного сырья, установлена возможность использования в рецептурах напитков в сочетании с молочной сывороткой плодовоовощных соков, растительных экстрактов, соединения стевиозид-куркумин, содержащего куркумин в биодоступной форме и других компонентов, способных придать необходимые органолептические характеристики. Доказано рациональное соотношение компонентов и представлены параметры технологии получения сывороточных напитков.

Представленные результаты характеризуются новизной, а практическая значимость заключается в разработке нормативно-технической документации на напитки сывороточные и внедрении полученных результатов в производство.

Работа хорошо апробирована: научные подходы и основные результаты проведенных исследований представлялись Богомазовой Ю. И.

на научно-практических конференциях и форумах различного уровня в течение 2016-2018 гг. Основные результаты исследования опубликованы в 22 научных публикациях, в том числе 7 статьях в рецензируемых научных журналах, рекомендованных ВАК, одном свидетельстве о регистрации ЭВМ.

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. В автореферате следовало пояснить чем обусловлен выбор в качестве стабилизатора именно пектин, рыночная стоимость которого выше, например, гуаровой или ксантановой камедей.

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 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.

Доктор технических наук,
доцент, профессор кафедры
технологии пищевых
производств ФГБОУ ВО
«Казанский национальный
исследовательский
технологический университет»

Мингалеева
Замира Шамиловна

420015, Республика Татарстан, г. Казань, ул. К.Маркса, 68
+7(843)231-95-93

e-mail: mingaleeva06@mail.ru

