

Отзыв

на автореферат диссертации *Бекешевой Аделя Адлеровны* на тему: «*Разработка технологии и товароведная оценка сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина*», 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.**

Автором проведены исследования возможности применения рыбного желатина из чешуи рыб Волжско-Каспийского бассейна, как нового натурального регулятора консистенции для использования в производстве желированных изделий. В работе представлены результаты исследований функционально-технологических свойств, показателей качества и безопасности объекта исследований, химический состав (с высоким содержанием интерстициального фибриллярного коллагена типа I с высокой степенью асимметрии, низким содержанием жира и углеводов), состав минеральной состав

Особенностью рыбного желатина является пониженная термостабильность рыбной коллагеновой субстанции и пониженная температура плавления. Описаны рецептуры и технология низкокалорийных сладких желированных блюд, проведена их товароведная оценка. Установлены регламентируемые показатели качества и безопасности разработанной желированной продукции, разработаны и утверждены комплекты технической документации.

Автором сделана комплексная квалитетическая оценка низкокалорийных сладких желированных блюд. Описаны данные по методам PEST- и SWOT-анализа.

Вместе с тем, к работе имеются замечания:

1 В автореферате не приведены рецептуры экспериментальных образцов №№ 2-5, из чего не понятно, какой использовался ягодный наполнитель, также при описании указывается на «привкус и запах солодки» (с. 14), поэтому возникает вопрос о составе продукта

2 На рисунках 6-8 не указана погрешность измерения данных, а также не рассчитана согласованность дегустаторов.

3 Содержание сахара находится на предельно допустимом уровне в пределах ошибки (4,9г/100г), чтобы отнести разработанную продукцию к категории продуктов «с низким содержанием сахара» (с.18). Если с использованием стевии нельзя добиться полной замены сахара, возможно автору нужно было предложить другие пути создания в продукте «сладкого» вкуса.

Несмотря на вышеуказанные замечания работа соответствует требованиям, 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.**

Член-корреспондент РАН, главный научный сотрудник Сибирского научно-исследовательского и технологического института переработки сельскохозяйственной продукции Федерального государственного бюджетного учреждения науки Сибирского федерального научного центра агробιοтехнологий Российской академии наук (СибНИТИП СФНЦА РАН), д-р биол.наук

 К.Я.Мотовилов

Россия, Новосибирская область, Новосибирский район,

пос. Краснообск, а/я 358+7-383-348-04-09,

GNU_ip@ngs.ru

Подпись заверяю, Ученый секретарь СФНЦА РАН,

к. с.-х. наук

 И.Н. Минина

20.03.2019

