

**Отзыв на автореферат диссертации
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**

Создание новых видов продуктов геронтологической направленности, в том числе сывороточных напитков, является одной из важнейших задач государственной политики Российской Федерации. Актуальность темы связана с глобальной проблемой старения населения, важной в том числе и для России. Количество потребителей старше 60 лет неуклонно растет, такие потребители имеют особые потребности, особые психофизиологические характеристики и особенности нутриентного статуса, которые необходимо учитывать при разработке пищевых продуктов для этой группы населения. С возрастом меняется вкусовая и обонятельная чувствительность и предпочтения пожилых людей в отношении напитков. Доступность и высокая пищевая ценность сыворотки делают ее перспективным сырьем для разработки геронтологических продуктов. Несмотря на актуальность вопроса, напитки традиционного состава мало применимы для геронтологического питания, поскольку зачастую приготовлены на сахаре, имеют недостаточно интенсивный и гармоничный флейвор для пожилых людей.

Диссертационная работа Богомазовой Юлии Игоревны посвящена актуальной теме – формированию потребительских свойств сывороточных напитков геронтологической направленности. Цель диссертационного исследования – разработка сывороточных напитков усиленного флейвора с заданными потребительскими свойствами с использованием дескрипторно-профильного метода дегустационного анализа.

Научная новизна диссертационной работы состоит в том, что диссидентом получены новые данные о возрастных изменениях вкусовой и обонятельной чувствительности лиц в возрасте 65-90 лет в сравнении с лицами в возрасте 25-40 лет; впервые методом когнитивного моделирования определены причинно-следственные связи между факторами, влияющими на сенсорную чувствительность пожилых людей, их интенсивность и направление влияния; выявлено, что, влияя на фактор «нерациональное питание», можно предотвратить сенсорные нарушения; научно обоснована методика получения водорастворимого куркумина в составе соединения стевиозид-куркумин; установлено, что включение соединения в состав сывороточных напитков геронтологической направленности в количестве 0,013 % способствует увеличению насыщенности флейвора и срока хранения напитков; впервые предложены описательные балльные шкалы для органолептической оценки качества сывороточных напитков геронтологической направленности с учетом коэффициентов весомости показателей.

Полученные диссидентом результаты могут быть использованы в качестве теоретической основы для расширения ассортимента и разработки новых видов сывороточных напитков геронтологической направленности, обладающих заданными потребительскими свойствами.

Опубликованность работ по теме диссертации можно оценить как высокую, так как диссидентом опубликовано 22 работы (в том числе 7 статей в рецензируемых журналах, входящих в Перечень ВАК Минобрнауки, одна статья в издании, индексируемом в Web of Science), подана заявка на патент «Способ производства напитка геронтологической направленности»; получено свидетельство о государственной регистрации программы ЭВМ для автоматизированного определения содержания сухих веществ с использованием расчетного способа «Определение СВ-2017», результаты работы достаточно полно отражены в печати и обсуждены на научных конференциях различного уровня.

Практическую значимость работы подтверждает производственная апробация рецептур напитков на предприятии ООО ПКФ «Экологический ресурс» (г. Сухой Лог). Рецептуры и дегустационная описательная 5-балльная шкала применяются ООО Центр «Дегустатор» (г. Екатеринбург) в производственной деятельности и для оценки качества и идентификации напитков. Разработан комплект НТД по производству напитков сывороточных – ТУ и ТИ 10.51.55-002-79124113-18; результаты работы используются в учебном процессе УрГЭУ.

У рецензента есть **вопрос**.

1. Известно, что куркумин характеризуется фото- и термо- нестабильностью в растворах. Каким образом можно гарантировать поддержание заданной

концентрации этого компонента в сывороточных напитках на протяжении всего срока годности?

В целом диссертация Ю.И. Богомазовой производит очень положительное впечатление, видна большая творческая работа и неформальный подход к постановке экспериментов и решению поставленных задач соискателем и научным руководителем. Замечание не снижает ценности научного труда. Результаты работы могут быть рекомендованы к внедрению.

Работа «Формирование потребительских свойств сывороточных напитков геронтологической направленности» обладает научной новизной, практической значимостью и является завершенной научно-квалификационной работой, направленной на решение задачи совершенствования сывороточных напитков усиленного флейвора с заданными потребительскими свойствами с использованием дескрипторно-профильного метода дегустационного анализа, что позволяет констатировать соответствие диссертации критериям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней»; автор диссертации, **Богомазова Юлия Игоревна**, заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Мусина Ольга Николаевна
д-р техн. наук (05.18.15), доцент (05.18.04),
главный научный сотрудник, руководитель отдела
«Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия»
ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агробиотехнологии»
РФ, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Советской Армии, 66,
тел. 8-3852-564505
sibniis.altai@mail.ru, musinaolga@gmail.com

22.11.2019

Ольга

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю
Начальник отдела кадров ФГБНУ ФАНЦА

В.Н. Апасова

