

## **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

Основная проблема современного рынка сывороточных напитков заключается в том, что они не всегда применимы для геронтологического питания: зачастую в качестве подслащающего компонента используется только сахар, что не позволяет использовать данные напитки для пожилых людей с сахарным диабетом; в напитках не учтено рациональное соотношение микро- и макроэлементов, эссенциальных веществ, необходимых для лиц пожилого возраста; органолептические показатели не обладают требуемой интенсивностью флейвора в связи с понижением у пожилых людей сенсорных способностей. В связи с этим, диссертационное исследование Богомазовой Ю. И., направленное на теоретическое обоснование и практическое применение результатов разработки сывороточных напитков геронтологической направленности усиленного флейвора, обладающих повышенной пищевой ценностью и апробированных на предприятии пищевой промышленности, несомненно, является актуальным и имеет важное научное и практическое значение.

Соискателем последовательно решен ряд задач, необходимых для обоснования и аprobации новых рецептур напитков. В качестве основных из них можно выделить следующие:

- исследована вкусовая и ольфакторная чувствительность лиц в возрасте 65–90 лет в сравнении с лицами в возрасте 25–40 лет, изучены потребительские предпочтения пожилых людей в отношении безалкогольных напитков, на основе метода когнитивного моделирования установлены факторы, влияющие на вкусовую и обонятельную чувствительность пожилых людей, и причинно-следственные связи между ними, обоснована необходимость расширения ассортимента данной группы продуктов;

- обоснована целесообразность использования рецептурных ингредиентов, необходимых для повышения пищевой ценности, усиления флейвора, разработаны рецептуры сывороточных напитков;

- разработана дегустационная описательная балльная шкала для оценки органолептических показателей;

- проведена товароведная оценка, установлены регламентируемые показатели качества и срок годности.

Полученные в ходе исследования экспериментальные результаты и защищаемые положения хорошо аргументированы, грамотно и последовательно представлены в автореферате. Особую ценность работы представляет разработанная техническая документация и апробация результатов исследований в промышленных условиях. Положительным моментом является тот факт, что разработанные рецептуры, технология и продукция внедрены на предприятиях Свердловской области.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. Из автореферата не понятны преимущества описательных балльных дегустационных шкал, выносимых автором на защиту; следовало привести хотя бы одну из них;
2. На стр. 16 автореферата следовало пояснить, чем обусловлено варырование добавки соединения стевиозид-куркумин в количестве именно 0,01 % и 0,02 % ;
3. Регламентируемое значение антиоксидантной активности в разработанных напитках следовало округлить до одной цифры после запятой т.к. в условиях предприятия зачастую заданная точность не достижима.

В целом считаю, что диссертационные исследования **Богомазовой Ю. И.** являются законченной научной работой, выполненной автором лично на современных методическом и теоретическом уровнях, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Романов Александр Сергеевич;  
650000 ,г.Кемерово, ул. Красная,6;  
8(3842)396859;  
nachkadr@kemsu.ru;



Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»;

Доктор технических наук, профессор, профессор кафедры «Технология продуктов питания из растительного сырья»

11 ноября 2019 г.

