

Отзыв

на автореферат диссертации Бекешевой Адели Адлеровны

«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

Одним из основных направлений государственной экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности России является разработка и внедрение инновационных технологий пищевых продуктов, направленных, в том числе, на повышение комплексной переработки исходного сырья для их производства.

Приведенные автором исследования получения и свойств желатина из непищевых частей рыб, а также возможности его применения в составе композиционного регулятора консистенции в составе сладких желированных блюд, являются инновационными и перспективными.

В работе проведено теоретическое и экспериментальное обоснование использования рыбного желатина как студнеобразователя, проведена сравнительная оценка качества рыбного и животного желатина, установлены функционально-технологические свойства и показатели безопасности, позволяющие успешно применять рыбный желатин в сочетании с агаром как регулятор консистенции в составе желированных блюд.

Важным этапом работы явилась разработка сладких блюд пониженной калорийности на основе композиций рыбного желатина с добавлением отвара сухих листьев стевии. На основе дескриптно-профильного дегустационного метода анализа определен рациональный вкусо-ароматический профиль образца с соответствующим соотношением сахара и стевии. Дана товароведная характеристика сладких желированных блюд, проведена оценка их себестоимости.

По тексту автореферата имеются отдельные замечания и вопросы:

1. В таблицах 2 и 3 следовало указать нормативный документ по оценке нормативов безопасности желатина.

2. Необходимо уточнить данные о степени сладости стевии (с. 13 автореферата), то есть, к какой форме препарата стевии, или к какой его концентрации относятся приводимые данные («сладость стевии в 15-20 раз выше сладости сахарозы»), поскольку сведения из справочных данных по этому показателю на порядок выше.


3. Агар с какой прочностью студня (по Никану или Валенту) использовался в композиции с рыбным желатином? Применялось ли предварительное замачивание агара?

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенного исследования.

Актуальность и научная новизна диссертационной работы А.А. Бекешевой не вызывают сомнений. Результаты исследований представлены на современном научном уровне и доведены до практической реализации.

Автореферат диссертации составлен с соблюдением установленных требований, дает адекватное представление о работе. Основные положения проведенных исследований опубликованы в 17 научных работах автора, в том числе 3 статьи – в журналах, входящих в перечень ВАК РФ. Получены 3 заявки на выдачу патента РФ на изобретение.

В целом, на основании автореферата, можно заключить, что представленная диссертация соответствует требованиям п. 9-14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (в актуальной редакции), предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата наук. Автор работы – 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.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров
Сибирского университета
потребительской кооперации  Табаторович Александр Николаевич

Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации» (СибУПК)
Россия, 630087, г. Новосибирск, проспект К. Маркса, 26
Тел.: 8(383)346-17-54
e-mail: alex.tab68@mail.ru
шифр специальности 05.18.15

