

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Бекешевой Адели 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 продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Разработка технологии производства продуктов общественного питания с использованием животного сырья – важное направление современной пищевой технологии, в рамках которого решаются задачи рационального использования ресурсов и получение широкого ассортимента продуктов, в том числе, обладающими функциональными и профилактическими свойствами. Несмотря на то, что в научной литературе достаточно много публикаций, посвященных применению желатина в различных отраслях промышленности и медицины, тема диссертационной работы Бекешевой А.А. «Разработка технологии и товароведная оценка сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина», несомненно, актуальна.

В автореферате автором достаточно полно описаны объекты и методы исследования, что подтверждает адекватность имеющейся экспериментальной базы поставленным задачам и современным требованиям, предъявляемым к уровню экспериментальных работ в области технологии и товароведения продуктов. Диссертант представил результаты, посвященные обоснованию выбора и оценка функционально-технологических свойств и безопасности рыбного желатина из чешуи рыб Волжско-Каспийского бассейна. Отдельные материалы диссертации посвящены разработке и обоснованию рецептуры и технологии низкокалорийных сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина с заданными потребительскими свойствами. Результаты, посвященные товароведной оценке новой продукции и комплексной квалитетрической оценке потребительских свойств низкокалорийных сладких, несомненно, интересны в практическом аспекте. Очевидно, что полученные результаты были оформлены в соответствующую научно-техническую документацию, проведен расчёт экономической эффективности производства.

Заключение и выводы диссертационной работы представляются полностью обоснованными. Они соответствуют сформулированным целям, задачам, научной и практической значимости работы. Материалы диссертации прошли соответствующую апробацию на конференциях различного уровня, а также опубликованы в журналах, рекомендованных ВАК РФ. Диссертационная работа оставляет впечатление весьма грамотно продуманного, проведенного и законченного научного труда. Полученные данные могут быть использованы лабораториями научно-исследовательских институтов РАН, кафедрами вузов сельскохозяйственного и торгово-технологического профиля, а также предприятиями общественного питания. Имеются **следующие замечания**: отсутствие в работе результатов маркетинговых исследований потребительских предпочтений низкокалорийных сладких желированных блюд нового ассортимента (обратной связи с потребителем), что не позволяет прогнозировать востребованность разработанных продуктов. Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенных исследований.

Считаю, что диссертационная работа Бекешевой А.А. на тему: «Разработка технологии и товароведная оценка сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина» соответствует требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018), предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор кафедры химии и пищевой технологии ФГБОУ
ВО «Иркутский национальный исследовательский
технический университет», доктор биологических наук
664074, г. Иркутск, ул. Лермонтова, д. 83
Тел.: 8 (3952) 40-59-81, E-mail: vvv33@istu.edu

