

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

Реализация принципов безотходной технологии в молочной промышленности возможна только на основе комплексного использования всех компонентов молока, в том числе сыворотки. Одним из способов использования сыворотки является производство напитков. Ежегодно растет количество наименований сывороточных напитков. При этом, мероприятия производителя должны быть направлены как на удовлетворение потребностей отдельных групп населения, так и соответствовать основам государственной политики в области здорового питания.

В качестве таких продуктов автор предлагает сывороточные напитки геронтологической направленности усиленного флейвора, содержащие ингредиенты, обладающие высокой пищевой ценностью и способные придать вкусу и аромату требуемые интенсивность и насыщенность, а именно, концентрированные соки облепихи, моркови, яблока, персика, тыквы, апельсина, клюквы, экстракты зеленого чая, бадана толстолистенного, чаги, дрожжевой экстракт, яблочный пектин, витаминный премикс, натуральный ароматизатор. Сывороточные напитки, произведенные с использованием перечисленных ингредиентов, позволят удовлетворить потребность пожилых людей в дефицитных макро- и микронутриентах и будут обладать требуемыми органолептическими характеристиками вследствие снижения вкусовой и обонятельной чувствительности с возрастом, что позволит получить эмоциональное удовольствие от употребления продукта.

Поэтому актуальность по созданию и апробации сывороточных напитков усиленного флейвора не вызывает сомнений.

Научная новизна работы связана с комплексным научно-практическим подходом к разработке и формированию потребительских свойств напитков.

Практическую значимость определяют разработанные и утвержденные ТУ и ТИ по производству напитков сывороточных, внедрение напитков в производственных условиях, зарегистрированная программа ЭВМ.

В качестве положительных моментов хотелось бы отметить:

- получение новых данных о вкусовой и обонятельной чувствительности лиц в возрасте 65-90 лет в сравнении с лицами 25-40 лет (стр. 8-9 авторефера);

- обоснование использования куркумина и другого растительного сырья (стр. 12-14 авторефера);

- повышение интенсивности флейвора разработанных напитков, антиоксидантной активности (стр. 16 автореферата);
 - изучение качества и безопасности напитков, в том числе при помощи составленных дегустационных описательных шкал для оценки органолептических показателей и обобщенного комплексного показателя качества (стр. 17-18 автореферата).

Несмотря на отмеченные достоинства имеются замечания, не носящие принципиального характера:

- 1) в автореферате не в полной мере приведены факторы влияющие на снижение сенсорной чувствительности пожилых людей;
 - 2) автор не приводит описательную балльную шкалу для органолептической оценки качества СНГН с учетом коэффициентов весомости показателей, что затрудняет понимание, каково ее влияние на повышение объективности дегустационного анализа.

В целом работа Богомазовой Юлии Игоревны является актуальной, вызывает научный интерес, имеет практическую значимость и апробацию. Написана научным языком, легко читается. Считаю, что работа соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Богомазова Ю. И., заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Якубова Олеся Сергеевна
г. Астрахань, ул. Татищева 16
88512614255
o.c.yakubova@mail.ru
ФГБОУ ВО «АГТУ»
к.т.н., доцент, доцент кафедры
«Технология товаров и товаров

21 ноября 2019 года

