

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Бобченко Виктории Ивановны «Разработка технологии и товароведная оценка мороженого с использованием переработанного растительного сырья, содержащего функциональные ингредиенты», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания в диссертационный совет Д 212.056.16

Обогащение биологически активными веществами продуктов на основе комбинирования молочного и растительного сырья, позволило создать мороженое сбалансированное в соответствии с нормами физиологической потребности в основных питательных веществах и проявляющих функциональные свойства, что отражено в представленной работе Бобченко Виктории Ивановны.

Мороженое считается лакомством, но в настоящее время, с учетом мнения потребителей, выявленного в работе, проведенного автором маркетингового исследования, мороженое должно стать продуктом массового питания. В связи с чем работа Виктории Ивановны, направленная на разработку технологии комплексной переработки облепихи, с последующим использованием полученных продуктов в производстве и расширении ассортимента мороженого, представляет научный интерес.

В работе достаточно полно представлены данные, характеризующие состав физико-химических показателей и биологически активных веществ в продуктах переработки облепихи и доказана необходимость их использования с целью повышения пищевой и биологической ценности нового ассортимента мороженого.

На основании проведенных исследований разработана рецептура и принципиальная схема производства нового ассортимента мороженого, предназначенного для массового питания с изучением товароведных свойств.

Диссертационная работа Бобченко В.И. представляет законченное научное исследование с апробацией результатов в производственных условиях

ООО «Арсеньевский молочный комбинат», что подтверждает достоверность научных выводов.

В целом диссертационная работа Бобченко В.И. согласно автореферату оценивается положительно, но в тоже время необходимо обратить внимание на следующее к изложенному в автореферате:

1. Отсутствует обоснование к выбору дескрипторов для мороженого молочного с добавлением продуктов переработки облепихи с учетом использования облепихи технической степени зрелости, а не потребительской.
2. Следовало в разделе методы исследования указать приборную исследовательскую базу при определении состава свойств сырья и мороженого.

В целом, учитывая объем выполненных исследований, теоретическую и практическую значимость, работа отвечает требованиям ВАК РФ, предъявленным к кандидатским диссертациям, и соответствует заявленной специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания», а ее автор, Бобченко Виктория Ивановна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Кандидат технических наук
(05.18.15 – Технология и товароведение
продуктов функционального и
специализированного назначения
и общественного питания),
доцент кафедры международного
маркетинга и торговли
ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный
университет экономики и сервиса»

Тилиндис Татьяна
Витальевна

ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
690014 г. Владивосток, ул. Гоголя 41 а, ауд. 4311
тел. 8(423) 240-41-02, e-mail: Tiltat@yandex.ru

Согласен *Тилиндис Татьяна Витальевна*
Ивановна
Ивановна
Ивановна