

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Шобановой Татьяны Владимировны
«Развитие технологий мороженого пломбир с моностабилизаторами»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических
наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств**

Актуальность работы определят решение в рамках научного исследования важной проблемы повышения качества продукции, реализуемой в рамках Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 г. Мороженое пломбир является традиционным продуктом, пользуется высоким спросом у населения нашей страны. Развитие современных технологий его производства, позволяющих сохранить традиционные органолептические показатели и повысить стабильность структурных элементов, важно для предприятий по производству мороженого.

Целью работы соискателя является развитие технологий мороженого пломбир с моностабилизаторами, обеспечивающими органолептические показатели традиционного продукта и стабильное состояние его структуры в процессе хранения.

Научная новизна исследований заключается в комплексном подходе к стабилизации структуры мороженого пломбир с моностабилизаторами, включая требования к свойствам стабилизаторов и обоснования и учета влияния массовой доли жира на стабилизацию структуры продукта.

Автором в ходе проведения большого объема экспериментальных исследований установлено, что использование пищевых волокон или крахмала в качестве эффективных моностабилизаторов позволяет получить продукт с органолептическими показателями традиционного мороженого пломбир. Проведен сравнительный анализ дисперсности структурных элементов в мороженом пломбир с комплексными стабилизаторами-эмульгаторами и моностабилизаторами. Установлено, что мороженое с использованием выбранных автором моностабилизаторов по дисперсности кристаллов льда не уступает продукту с комплексными стабилизаторами-эмульгаторами, высокая дисперсность сохраняется в течение 6 месяцев хранения.

Разработаны технологии и техническая документация по производству мороженого пломбир с научно обоснованным качественным и количественным составом, усовершенствованы параметры технологического процесса его производства. Произведена апробация разработанных

технологий в условиях ООО «Лагуна Койл» (Группа компаний «Русский Холодъ»), ООО «Йошкар – Олинский Хладокомбинат».

Основные положения диссертации обсуждены и опубликованы в отраслевых периодических изданиях и материалах конференций. По материалам выполненных исследований опубликовано 22 печатные работы, в том числе 5 статей в журналах, рекомендуемых ВАК РФ, 1 – в материалах международного конгресса по холоду (ICR 2019, Канада, Монреаль).

Достоверность результатов исследований не вызывает сомнений. Выводы отражают содержание диссертационного исследования, согласуются с поставленными задачами.

Материалы автореферата изложены последовательно, проиллюстрированы рисунками, таблицами, которые полностью подтверждают основные результаты и выводы автора.

Автореферат отвечает требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, а автор диссертационной работы «Развитие технологий мороженого пломбир с моностабилизаторами» Шобанова Татьяна Владимировна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Генеральный директор

ООО «Торгснаб»,

к.т.н.

107140 Москва, ул. Верхняя

Красносельская д. 16Б, стр. 2 офис 202

torgsnab.company@gmail.com

8 (903) 729 58 33



Пивцаева М.М.