

## **Отзыв**

на автореферат диссертации Т.В. Шобановой  
«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

Как известно, мороженое в нашей стране является одним из востребованных продуктов, особенно в летний период. А самым распространенным видом мороженого у потребителей является пломбир.

В связи с этим, рассматриваемое в диссертационной работе Шобановой Т.В. изменение некоторых технологических приемов в производстве мороженого пломбир, а именно: исключение традиционных эмульгаторов из рецептуры мороженого и применение эффективных моностабилизаторов, позволяющих получить продукт без пищевых добавок с индексом Е или с ограниченным их применением при сохранении органолептических показателей традиционного продукта, несомненно является актуальным направлением исследований.

Внесение новых элементов в технологию мороженого пломбир, в оценку качества компонентов в процессе производства мороженого и готового продукта имеет научную новизну и теоретическую значимость, так как существенно дополняет имеющееся знания и используемые традиционные приемы при выработке мороженого пломбир.

Доказанная автором работы возможность производства мороженого пломбир с эффективными моностабилизаторами, позволяющими исключить из технологического процесса стадию созревания, обеспечивать высокую дисперсность и стабильность структурных элементов в процессе хранения, характеризует практическую значимость данной диссертационной работы.

Методика и комплекс показателей для проведения исследований логично продуманы. Экспериментальные данные, полученные при проведении исследований в 3-х кратной повторности и их статистической обработке, гарантирует достоверность результатов диссертации.

Представленная работа прошла широкую апробацию. Основные положения и результаты диссертации доложены и обсуждены на научных конференциях разного уровня и опубликованы в рекомендуемых отечественных и зарубежных изданиях. Выводы по диссертационной работе логично вытекают из ее содержания.

Исходя, из материала автореферата диссертации считаю, что представленная к защите работа по актуальности, научной новизне, практической значимости соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Шобанова Татьяна Владимировна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Заведующий кафедрой  
технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства  
Российского государственного  
аграрного университета –  
МСХА имени К.А. Тимирязева,  
доктор с.-х. наук, профессор  
127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49  
Тел. (499) 976-46-12, tppj@rgau-msha.ru

 А. С Шувариков

Подпись заведующего кафедрой  
технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства Шуварикова А.С.

ПРОРЕКТОР

ПО КАДРОВОЙ ПОЛИТИКЕ  
ИМУЩЕСТВЕННОМУ КОМПЛЕКСУ



