

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Шобановой Татьяны Владимировны на тему «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

Разработка технологии мороженого с ограниченным применением пищевых добавок является актуальной задачей и вызывает значительный интерес к вопросу об особенности формирования его структуры с применением эффективных моностабилизаторов, положительно влияющих на физико-химические, структурно-механические, микроструктурные показатели в процессе хранения.

Работа посвящена исследованию эффективного технологического процесса мороженого пломбир при использовании моностабилизаторов, сохраняя органолептические показатели привычного нам продукта и стабильность при хранении.

На основании теоретических и экспериментальных исследований автором впервые разработаны технологии мороженого пломбир с моностабилизаторами, позволяющими исключить из технологического процесса стадию созревания и обеспечить высокую дисперсность и стабильность структурных элементов в процессе хранения.

Обоснованы выбор моностабилизаторов и экспериментально доказана их функциональная роль в производстве мороженого пломбир, которые обеспечивают динамическую вязкость 400-600 мПа·с при градиенте сдвига $0,83 \text{ c}^{-1}$, удерживая воду и образуя суспендированные субстанции.

Впервые аргументировано применение показателя «содержание структурирующего жира» для количественной оценки жира.

Оценивая в целом диссертационную работу соискателя положительно, считаю необходимо указать на имеющиеся в ней отдельные недостатки и пояснить некоторые вопросы:

1. В автореферате не отмечен уровень рентабельности и экономическая эффективность от производства мороженого пломбир с моностабилизаторами и лактозой.

2. В табличном материале отражены средние значения изучаемых показателей, но нет ошибки выборки (\pm).

Считаем, что диссертационная работа Шобановой Татьяны Владимировны соответствует требованиям п. 9 ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор биол. наук, проф., чл.-кор. РАН,
директор ГНУ НИИММП
Научный сотрудник

Сложенкина Марина Ивановна
Данилеско Алла Алексеевна

15.04.2020

ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции», 400131, г. Волгоград, ул. Рокоссовского, д. 6, (8442) 39-10-48, niimmr@mail.ru.