

О Т З Ы В

**на автореферат диссертации Ландиховской Анны Валентиновны на тему
«Экспериментальное обоснование и разработка технологии молочного
мороженого с фруктозой и трегалозой», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств**

Диссертационная работа Ландиховской Анны Валентиновны направлена на экспериментальное обоснование и разработку технологии молочного мороженого с фруктозой и трегалозой.

На сегодняшний день наибольшей популярностью пользуется мороженое с массовыми долями жира 12-15% и сахарозы не менее 14%, мороженое с низкой массовой долей жира и без сахарозы характеризуется неудовлетворительными потребительскими свойствами, в связи с этим необходимость разработки продукта с измененным нутриентным составом с высокими органолептическими показателями является задачей актуальной и перспективной.

Научная новизна работы заключается в теоретическом обосновании и экспериментальном подтверждении нутриентного и ингредиентного состава мороженого с низким содержанием жира без сахарозы, включающий: фруктозу и трегалозу, пищевые волокна, эффективные стабилизаторы и эмульгаторы.

Теоретически обоснованы и экспериментально подтверждены состав и принципы стабилизации структуры молочного мороженого с низкой массовой долей жира с фруктозой и трегалозой.

Достоверность полученных результатов не вызывает сомнений, поскольку автором использованы современные методология и методы исследований.

Апробация работы подтверждается докладами на конференциях различного уровня и публикациями 16 печатных работ. Практическая значимость подтверждается разработками технической документации, заявкой на патент № 2020134223, внедрением технологии молочного мороженого с фруктозой и трегалозой на предприятия отрасли.

По работе имеются следующие замечания:

- в автореферате автор не обосновывает выбор композиции сахаров (фруктозы и трегалозы), и не понятно в каком соотношении составлена данная композиция;
- из текста автореферата не понятно в каком количестве и какой диапазон варьирования компонентов для восполнения сухого вещества в мороженом с низкой массовой долей жира;

- в автореферате не отражен экономический эффект от внедрения разработок в производство.

В целом, диссертационная работа выполнена на требуемом научно-методическом уровне, представляет законченный научный труд, тема диссертации актуальна, исследования имеют определенную практическую значимость для предприятий пищевой промышленности.

Диссертационная работа отвечает требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденных постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 года № 842, а ее автор Ландиховская Анна Валентиновна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доцент кафедры технологии переработки
сельскохозяйственной продукции
ФГБОУ ВО «Дальневосточный
государственный аграрный университет»,
кандидат технических наук по специальности
05.18.04 – Технология мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных производств

 А.В. Ермолаева

67500, г. Благовещенск, Амурская область,
ул. Политехническая, 86
E-mail: tppzh@dalgaau.ru

Подпись А.В. Ермолаевой заверяю
21.04.2022 г.

Проректор по научной работе ФГБОУ «Дальневосточный
государственный аграрный университет»
кандидат сельскохозяйственных наук

 А.В. Науменко

