

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ  
на диссертацию Ландиховской Анны Валентиновны  
«Экспериментальное обоснование и разработка технологии молочного  
мороженого с фруктозой и трегалозой»

Ландиховская Анна Валентиновна в 2009 году с отличием окончила Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет прикладной биотехнологии» по специальности «Технология молока и молочных продуктов». В настоящее время работает во ВНИХИ – филиале ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН в лаборатории технологии мороженого в должности младшего научного сотрудника.

В 2018 году Ландиховская А.В. поступила в аспирантуру ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН. В период выполнения диссертационной работы Ландиховская А.В. проявила себя квалифицированным, исполнительным и ответственным исследователем, способным добросовестно выполнять аналитические и экспериментальные исследования, анализировать и обобщать полученные результаты и проводить их математическую обработку.

Диссертация Ландиховской А.В. представляет собой самостоятельное актуальное исследование, характеризующее научной новизной и практической значимостью.

Актуальность темы обусловлена спросом на мороженое с низкой массовой долей жира, без добавленной сахарозы с высокими потребительскими характеристиками.

Научная новизна работы состоит в теоретическом обосновании и экспериментальном подтверждении нутриентного и ингредиентного состава мороженого с низким содержанием жира без сахарозы, включающего: композицию сахаров (фруктозы и трегалозы) и пищевых волокон с синергетическими криопротекторными свойствами, эффективных стабилизаторов и эмульгаторов с высокой поверхностной активностью на

границе раздела воздушной фазы. Экспериментально обоснованы принципы стабилизации структуры низкожирного молочного мороженого с фруктозой и трегалозой, базирующиеся на требованиях к химическим, реологическим и микроструктурным показателям исходной смеси и готового продукта.

Новизна технического решения отражена в заявке на патент.

Практическую значимость работы подтверждают разработанные в процессе ее выполнения технология и техническая документация (ТУ и ТИ) по производству молочного мороженого с низким содержанием жира без добавленной сахарозы (с фруктозой и трегалозой).

Вышеизложенное дает основание рекомендовать диссертационному совету ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН рассмотреть возможность присуждения Ландиховской Анне Валентиновне ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Научный руководитель,  
доктор технических наук,  
зам. директора ВНИХИ - филиала  
ФГБНУ пищевых систем им.  
В.М. Горбатова» РАН  
Юр. и почтовый адрес: 127429,  
г. Москва, ул. Костякова, д. 12  
тел. (499) 976-09-63,  
E-mail: antvorogova@yandex.ru



А.А. Творогова

*Antvorogova*  
18.02.2022

Подпись руки Твороговой А.А.  
удостоверяю  
юрисконсульт

Г.Г. Бенделиани