

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Гурского Игоря Алексеевича на тему: «Разработка технологии взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Актуальность диссертационного исследования Гурского И.А. обусловлена необходимостью повышения пищевого статуса населения. В Стратегии повышения качества пищевой продукции до 2030 года обозначено, что потребление продукции с низкими потребительскими свойствами является причиной возникновения ряда заболеваний, в том числе обусловленных высокой калорийностью рациона питания. Соискателем разработана технология взбитых кисломолочных десертов с низкой массовой долей жира, обогащенных белком и пищевыми волокнами, характеризующихся низким гликемическим индексом, потребление которых возможно не только в замороженном, но и размороженном состоянии в виде мусса. Новизна технического решения отражена в патенте на изобретение № RU 2788710 С1 «Композиционный состав размороженного кисломолочного мусса без добавленной сахарозы».

Научная новизна диссертационной работы состоит в обосновании взаимосвязи показателей качества стабилизатора - гелеобразователя и взбитых кисломолочных десертов в замороженном и размороженном состоянии. Установлены факторы, определяющие стабильность воздушной фазы в размороженных десертах.

Достоверность и обоснованность проведенного научного исследования обеспечиваются комплексным подходом к научному исследованию, адекватностью методов исследования, взаимосвязью цели, задач и выводов по работе и экспериментальным обоснованием гипотезы.

Практическую значимость исследований подтверждают разработанные с участием автором технические документы на производство взбитых кисломолочных десертов - ТУ 10.52.10 – 030 – 19811926 – 2022 «Десерты взбитые замороженные кисломолочные обогащенные» и технологическая инструкция на производство десертов, в соответствии с которыми на двух действующих предприятиях отрасли: ООО «Серебряный снег» и ООО «ВСМ Арктикум» изготовлены опытные партии продукции.

Основные положения и результаты работы представлены на научно-практических конференциях и семинарах. По теме диссертационной работы опубликовано 18 печатных работ, из которых 5 в журналах, индексируемых международными базами Scopus и Web of Science.

Автореферат дает представление о целостной и завершенной научно-исследовательской работе, выполненной на актуальную тему.

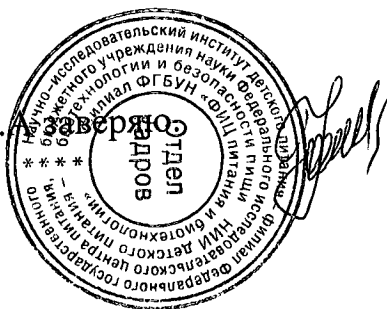
Заключение. Результаты исследований, представленные в автореферате, позволяют сделать вывод о том, что данная диссертационная работа соответствует требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Гурский Игорь Алексеевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Главный научный сотрудник
НИИ Детского питания –
филиала ФГБУН «ФИЦ
питания и биотехнологии»,
доктор биологических наук

Антипова Татьяна
Алексеевна

143500, Московская область, г. Истра,
ул. Московская, д.48, тел.: 8(49831) 3-03-96
info@niidp.ru
01.11.2023 г.

Подпись руки Антиповой Т.
Специалист по кадрам



Наретя Н.О.