

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ
на диссертацию Шобановой Татьяны Владимировны
«Развитие технологий мороженого пломбир с моностабилизаторами»

Шобанова Татьяна Владимировна в 2014 году закончила ФГБОУ ВПО «Российский государственный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева» по программе магистратуры «Продукты питания животного происхождения», 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 2015 году Шобанова Т.В. поступила в аспирантуру ВНИХИ, с 2018 г., в связи с реорганизацией института, выполняла диссертационное исследование в качестве соискателя. В период работы Шобанова Т.В. проявила себя способным, ответственным и организованным исследователем, способным проводить аналитические и экспериментальные исследования, обобщать полученные результаты и проводить их математическую обработку.

Диссертация Шобановой Т.В. представляет собой самостоятельное актуальное исследование, характеризуемое научной новизной и практической значимостью.

Актуальность темы обусловлена потребностью в совершенствовании традиционной технологии мороженого пломбир с моностабилизаторами.

Научная новизна работы состоит в теоретическом обосновании химического состава, параметров технологического процесса и выбора стабилизаторов для мороженого пломбир; в установлении влияния моностабилизаторов на нуклеацию и технологически значимые показатели смесей и мороженого. Выявлены особенности влияния жировой фазы мороженого пломбир на формирование структуры продукты, позволившие разработать методику определения массовой доли жира, участвующего в формировании структуры (структурообразующего жира).

Диссертационная работа Шобановой Т.В. характеризуется практической значимостью. Применение эффективных моностабилизаторов в производстве мороженого пломбир, составляющего более половины объема продукции отрасли, позволит производить его традиционные разновидности без пищевых добавок или с ограниченным их применением при возможности исключения стадии «созревание смеси» и введения при необходимости дополнительной стадии «гидролиз лактозы».

Вышеизложенное дает основание рекомендовать диссертационному совету ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН рассмотреть возможность присуждения Шобановой Татьяне Владимировне 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: 127422
г. Москва, ул. Костякова, д. 12
тел. (499) 976-09-63,
E-mail: antvorogova@yandex.ru



А.А. Творогова

Подпись руки Твороговой А.А.
удостоверяю
юрисконсульт

Г.Г. Бенделiani