

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Шабановой Татьяны Владимировны «Развитие технологий мороженого пломбир с моностабилизаторами» представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Важным условием сохранения здоровья, жизнеспособности населения страны является здоровое питание, в организации которого значительное место занимают молоко и молочные продукты. Мороженое является не только десертным продуктом, являющимся популярным у населения различных возрастных групп, но и ценным пищевым продуктом, особенностью технологии которого является применение многокомпонентных смесей в которых используются молоко, молочные продукты, ягоды, фрукты, сахароза, эмульгаторы и др. При этом наиболее перспективным продуктом является мороженое пломбир, в котором количественное соотношение молочного жира и сахарозы 1 : 1 способствует его лучшей усвояемости организмом человека. Вышеизложенное позволяет считать направление исследований соискателя Т.В. Шабановой актуальным.

Научная новизна работы, направленной на совершенствование технологии мороженого, в данном случае пломбира, представляющего полидисперсную систему, в которой компоненты отличаются не только размерами частиц, их агрегатным состоянием, но и химическим составом – заключается в установлении взаимосвязи между:

- растворимостью моностабилизаторов и дисперсностью кристаллов льда в мороженом после фризерования;
- способностью моностабилизаторов удерживать воду в структуре продукта при колебаниях температуры и динамической вязкостью их водных растворов после размораживания и др.

Практическая значимость диссертационной работы заключается в совершенствовании технологии мороженого, путём исследования влияния моностабилизаторов на качество, безопасность и сроки годности мороженого пломбир.

Результаты аналитической и экспериментальной научной работы соискателя представлены в 22 печатных работах, в том числе 5 статей в журналах, рекомендуемых ВАК РФ, 1 – в материалах международного конгресса по холоду (ICR 2019, Канада, Монреаль).

В качестве пожелания хотелось бы обратить внимание на некоторые «разночтения», имеющие место в автореферате :

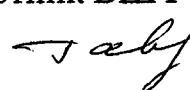
- в названии работы приведено «Развитие технологий мороженого пломбира с моностабилизаторами»;
- в задачах (стр. 4) - усовершенствовать технологический процесс производства мороженого пломбира;
- (стр. 4) в разделе «Теоретическая и практическая значимость» указывается «Разработаны технологии мороженого пломбира»;
- (стр. 19) также имеется вывод № 6 «Разработаны технологии и техническая документация по производству ...».

Необходимо отметить, что это не снижает научную и практическую ценность диссертационной работы.

Заключение. Учитывая вышеизложенное, считаю, что диссертационная работа Шобановой Татьяны Владимировны выполнена в полном объёме и соответствует требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденным постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 года № 842, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

им. П.А. Столыпина, заслуженный работник ВШ РФ

доктор технических наук, профессор  Н.Б. Гаврилова
644008, Омская область, г. Омск, Институтская площадь, 1
т. 8(3812) 65-10-54, gavrilov49@mail.ru.

Подпись профессора кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии
Гавриловой Н.Б. заверю
ученый секретарь ученого совета
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

Н.А. Дмитриева





17.09.2020