

## **ОТЗЫВ**

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

В свете действующих национальных целей развития Российской Федерации на период до 2030, является сохранение населения и здоровья людей. К мерам, позволяющим достичь этих целей, относится повышение качества пищевых продуктов и ограничение калорийности рациона путем снижения гликемического индекса. Таким продуктом является мороженое с низким содержанием жира и заменой сахарозы на фруктозы и трегалозу.

В диссертационной работе Ландиховской А.В., в части научной новизны, установлен и экспериментально обоснован нутриентный и ингредиентный состав мороженого с пониженным содержанием жира и с заменой сахарозы на фруктозу и трегалозу и пищевых волокон.

Кроме того, экспериментально обоснованы принципы стабилизации структуры низкожирного мороженого, с учетом требований к химическим, реологическим и микроструктурным показателям смеси и готового продукта.

Не вызывает сомнения практическая значимость работы, которая заключается в разработке рецептуры и технологии производства молочного мороженого с фруктозой и трегалозой для предприятий отрасли с обозначением технологических параметров операций.

Достоверность исследований и выводов работы подтверждается большим объёмом экспериментального материала, использованием современных методов исследований и обработки результатов.

Данные, полученные автором в результате многолетней работы, нашли свое отражение в публикациях автора. Они обсуждались в материалах научных конференций и публикациях рецензируемых журналах, в том числе рекомендуемых ВАК РФ и индексируемых международными базами Scopus и Web of Science.

В качестве замечания по работе можно указать следующее - в автореферат желательно было бы включить информацию о калькуляции себестоимости разработанного молочного мороженого с фруктозой и трегалозой.

На основании материалов автореферата, можно говорить о том, что диссертационная работа Ландиховской Аны Валентиновны на тему «Экспериментальное обоснование и разработка технологии молочного мороженого с фруктозой и трегалозой», представляет собой завершённую исследовательскую работу, изложенные в ней материалы имеют значение для

производства молочного мороженого низким содержанием жира и заменой сахарозы на фруктозы и трегалозу.

Работа Ландиховской А.В. отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, и может быть представлена к защите, а её автор заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кабанова Татьяна Викторовна  
доцент, кандидат  
биологических наук  
зав. кафедрой технологии мясных и  
молочных продуктов  
ФГБОУ ВО «МарГУ»,  
424001 Россия, республика Марий Эл,  
г.Йошкар-Ола, пл.Ленина, д.1  
тел.89278727681  
e:mail – tkabanova1@yandex.ru

Т. В. Кабанова

BZ

24.04.2022 ~

