

ОТЗЫВ

На автореферат диссертационной работы Ландиховской Анны Валентиновны «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, рыбных продуктов и холодильных производств.

Работа Ландиховской А.В. выполнена на актуальную тему по разработке мороженого с заданными свойствами для людей, которым требуются ограничения калорийности дневного рациона питания и потребления продуктов с высоким гликемическим индексом. Теоретически и практически обоснована возможность использования фруктозы, трегалозы, пищевых волокон с синергетическими криопротекторными свойствами, эффективных стабилизаторов и эмульгаторов с высокой поверхностной активностью на границе раздела воздушной фазы, для производства мороженого с низким содержанием жира и без сахарозы. Обоснованы состав и принципы стабилизации структуры молочного мороженого с низкой массовой долей жира с фруктозой и трегалозой. Это подтверждает положительное влияние на нуклеацию и дисперсность кристаллов льда в мороженом в процессе производства, хранения и колебаний температуры. В этой связи научная новизна работы не вызывает сомнений.

На основании результатов исследований разработаны технология и техническая документация по производству мороженого: ТУ и ТИ ТУ 10.52.10-016-19811926-2019 «Мороженое молочное без сахарозы. Технические условия», ТУ и ТИ ТУ 10.52.10-023-19811926-2021 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир без сахарозы. Технические условия», подана заявка на патент (№ 2020134223).

По каждому из рассматриваемых вопросов сделаны глубокие и конкретные выводы, имеющие научное и прикладное значение.

В целом работа выполнена на высоком научно-методическом уровне, полученные данные обработаны методами математической статистики.

Основные положения диссертации прошли апробацию на научно-практических конференциях различного уровня и с достаточной полнотой отражены в 16 научных работах, в том числе в 6 изданиях,

рекомендованных ВАК РФ и 2 – в журналах, индексируемых международными базами Scopus и Web of.

Считаем, что диссертационная работа и автореферат Ландиховской А.В. «Экспериментальное обоснование и разработка технологии молочного мороженого с фруктозой и трегалозой» по творческому подходу, актуальности темы, новизне полученных материалов, научно-практической значимости, содержанию и объему соответствует современным требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а сам автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04. – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор биологических наук,
профессор, зав. кафедрой технологии
мясных, молочных продуктов и химии ФГБОУ ВО
«Башкирский государственный аграрный университет»
Миронова Ирина Валерьевна.
450001 г. Уфа, пр. 50-летия Октября, 34.
Тел. 8-(347)-248-28-70; mironova_irina-v@mail.ru

И.В. Миронова

Кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент кафедры технологии
мясных, молочных продуктов и химии ФГБОУ ВО
«Башкирский государственный аграрный университет»
Гафаров Фанус Алхагирович.
450001 г. Уфа, пр. 50-летия Октября, 34.
Тел. 8-(347)-248-28-70; fanus.ga1959@mail.ru

Ф.А. Гафаров

