

Отзыв

на автореферат диссертации Ландиховской Анны 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 - Технологии мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных производств

Как известно, мороженое является одним из любимых и востребованных продуктов российских потребителей. Однако пристрастие потребителей к высокожирному мороженому и с высоким содержанием сахара (с высоким гликемическим индексом) не приемлемо для лиц, ограничивающих свой рацион по калорийности и людей с диабетом второго типа и имеющих ожирение.

Как справедливо отмечает автор данной работы, имеющиеся разновидности продукта с низкой массовой долей жира и без сахара характеризуются неудовлетворительными потребительскими свойствами, в связи с чем целью диссертации явилась разработка продукта с измененным нутриентным составом для достижения высоких органолептических показателей, в чем заключается актуальность представленной диссертации.

Исследования выполнялись с использованием современных методов анализа, в трёх – пятикратной повторности; полученные данные подвергнуты статистической обработке, что убеждает в достоверности приведённых в работе результатов.

Разработанная технология молочного мороженого с фруктозой и трегалозой освоена на 2 предприятиях, что является основой для дальнейшей перспективы производства предлагаемого автором диссертации продукта.

В автореферате представлены все разделы, которые должны быть отражены в диссертационной работе, с лаконичными и грамотными выводами и иллюстрированным материалом по разделам исследований.

Результаты исследований прошли широкую апробацию на российских и международных конференциях и отражены в рекомендованных для публикации отечественных и зарубежных научных изданиях.

Выводы в автореферате отражают содержание диссертационной работы.

По разделу научная новизна хотелось бы знать:

«Проводились ли или проводятся исследования в направлении тематики, рассматриваемой в представленной диссертации в России и за рубежом?

Или такие исследования проведены впервые?»

Исходя из содержание автореферата, учитывая актуальность, научную новизну, теоретическую и практическую значимость представленной к защите диссертации, считаю, что она соответствует специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и требованиям ВАК при Минобрнауки РФ, предъявляемым к диссертациям согласно п.п. 9-14 «Положения о присуждении учёных степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 года (в редакции от 11.09.2021), а ее автор Ландиховская Анна Валентиновна заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет имени К.А. Тимирязева»
МСХА имени К.А. Тимирязева»

Шувариков Анатолий Семенович

Почтовый адрес: 127434, г. Москва, ул. Тимирязевская 49.
тел. кафедры: 8(499)9764619

ПРОЕКТОР
по кадровой политике и
имущественному комплексу

И. О. СТЕПАНЕЛЬ

ПОДПИСЬ
ЗАВЕРЯЮ

