

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Толбинской Ирины Владимировны на тему: «Творожные полуфабрикаты: использование растительных комплексов гречихи, совершенствование технологии, разработка нового ассортимента», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Устойчивые тенденции развития пищевой отрасли непосредственно связаны и отвечают задачам, сформулированным в Доктрине продовольственной безопасности, утвержденной в январе 2020 года. В связи с этим, большое научное и практическое значение приобретает создание новых видов продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью, снижение себестоимости их производства, рост ресурсного биопотенциала и сокращение дефицита сырья за счет использования различных видов местного источника растительного сырья.

Научная новизна работы заключается в использовании растительных комплексов гречихи в качестве рецептурного ингредиента для повышения биологической ценности творожных полуфабрикатов, пользующихся устойчивым потребительским спросом.

Практическая значимость основана на получении новых и расширении существующих знаний о возможности использования растительных комплексов гречихи и продуктов ее переработки для создания композиционных творожных основ и расширения ассортиментного ряда творожных полуфабрикатов.

Результаты и выводы доложены на международных и всероссийских конференциях и выставках, а также опубликованы в научных журналах, в том числе индексируемых изданиях ВАК Минобрнауки РФ. Интеллектуальная собственность защищена патентом РФ № 2615452 от 24.03.2016 «Способ производства сырников из творога»

В работе выполнен большой комплекс научных исследований, в результате которого получен значимый объем систематизированных экспериментальных данных. Исследования выполнены на высоком методическом уровне с использованием современных инструментальных методов. Полученные данные достоверны, выводы и практические рекомендации научно обоснованы.

В работе имеются вопросы, не снижающие практического значения и общего положительного впечатления:

1. Проводились ли микробиологические исследования готовой продукции? Каким методом при этом пользовались?

Таким образом, представленная диссертационная работа полностью соответствует требованиям ВАК Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, отличается новизной и практической значимостью, поэтому ее автор Толбинская И.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО «ВГЛТУ им. Г.Ф. Морозова»



Брындина Лариса Васильевна

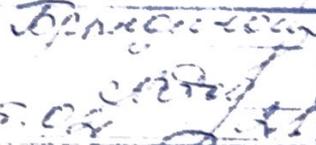
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный лесотехнический университет имени Г.Ф. Морозова»
394087, ЦФО, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 8
Телефон: +7 (473) 253-77-38, e-mail: bryndinv@mail.ru

Подпись заверяю



Печать организации

подпись



ФИО, должность
заверившего лица

дата