

## 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»*

Тенденции развития пищевой отрасли Российской Федерации непосредственно связаны с мировыми трендами в оценке влияния последствий пандемии на агропромышленный комплекс и отвечают задачам, сформулированным в Доктрине продовольственной безопасности РФ, утвержденной в январе 2020 года, в качестве документа стратегического планирования социально-экономического развития страны. В связи с этим, большое теоретическое и практическое значение приобретает разработка новых продуктов комбинированного состава с высокой пищевой и биологической ценностью, снижение себестоимости их производства, рост ресурсного биопотенциала различных источников местного растительного сырья. Исходя из этого, тема диссертационной работы Толбинской И.В. является весьма актуальной и соответствует трендам развития инноваций в производстве продуктов питания.

Автором теоретически и экспериментально подтверждена целесообразность использования растительных комплексов зеленой гречихи и продуктов ее переработки (хлопья зеленой гречки, отруби гречневые) в качестве рецептурного ингредиента, позволяющего повысить пищевую и биологическую ценность творожных полуфабрикатов – запеканки, сырников, который пользуются стабильным потребительским спросом. Установлены закономерности влияния растительных комплексов гречихи и продуктов ее переработки на функционально-технологические, физико-химические, органолептические свойства творожных основ для полуфабрикатов комбинированного состава.

Практическая значимость результатов исследования состоит в разработке рецептур, технологий, пакетов технической документации на ассортиментную линейку творожных полуфабрикатов (ТУ (9222-489-02068108-2018), потребительские свойства которых соответствуют развитию вектора потребительских предпочтений на данную ассортиментную группу творожных изделий.

Новизна технических решений подтверждена на уровне объекта интеллектуальной собственности (патент РФ № 2615452 «Способ производства сырников из творога»). Результаты и выводы диссертационного исследования доложены на ряде международных и всероссийских конференций, широко опубликованы в научных

изданиях, в том числе 7 статей в рецензируемых журналах из перечня, рекомендованного ВАК Минобрнауки РФ.

Автором выполнен значительный объем научных исследований, в результате которых получен значимый для теории и практики предметной области научной специальности 05.08.04 комплекс систематизированных экспериментальных данных. Исследования выполнены на высоком методическом уровне с использованием современных инструментальных методов. Полученные данные достоверны, выводы и практические рекомендации научно обоснованы.

По автореферату диссертационной работы, однако, имеются следующие вопросы, не снижающие ее теоретической и практической значимости для науки и производства.

1. Проводились ли исследования биологической и пищевой ценности разработанных творожных полуфабрикатов по сравнению с контрольным образцом? Что было выбрано в качестве контрольного образца?

2. Из автореферата не ясно, в чем заключалась подготовка зерна гречихи к переработке?

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

Доктор технических наук  
(по специальностям 05.18.04 и 05.08.07),  
доцент, профессор кафедры технологии хранения  
и переработки сельскохозяйственной продукции  
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный  
аграрный университет имени императора Петра I»

«05» февраля 2021 г.

Глотова Ирина Анатольевна

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1  
Телефон: +7 (473)253-87-97 (1175),  
e-mail: [glotova-irina@yandex.ru](mailto:glotova-irina@yandex.ru)

