

В совет по защите диссертаций  
на соискание ученой степени кандидата технических наук  
на соискание ученой степени доктора наук  
Д 212.035.04 на базе  
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный  
университет инженерных технологий»

## **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»**

**Актуальность** темы обусловлена важностью вопроса разработки 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 пищевых источников, основанных на принципах пищевой комбинаторики растительного сырья.

**Научная новизна** работы обусловлена выявленной и подтвержденной целесообразностью использования растительных комплексов гречихи в качестве рецептурного ингредиента для повышения биологической ценности творожных полуфабрикатов: запеканки «Гречишная» и сырников; исследованием микроструктуры растительных комплексов гречихи; установлением функциональных групп и способности к набуханию растительных комплексов гречихи в различных технологических средах; оптимизацией ингредиентного состава творожных основ для производства полуфабрикатов по аминокислотному составу; определению антиоксидантной активности творожных основ; моделированию процесса охлаждения творожных основ; усовершенствованием технологии производства творожных полуфабрикатов, определением аминокислотный состав и физико-химических показателей разработанных продуктов.

**Практическая значимость.** Разработаны рецептуры, технология, пакеты проектов технической документации на ассортиментную линейку творожных полуфабрикатов. Установлены регламентируемые показатели качества, дана комплексная оценка, обоснованы режимы и сроки хранения разработанной продукции. Результаты работы прошли апробацию в производственных

условиях. Новизна технических решений подтверждена патентом РФ № 2615452 от 24.03.2016 «Способ производства сырников из творога».

Материалы диссертационной работы использованы в образовательном процессе при подготовке бакалавров УГС 43.03.03 «Гостинично-ресторанная деятельность» по дисциплинам «Организация и технологии санаторно-курортного дела», «Технология санаторно-курортного питания».

Результаты исследований отражены в 17 научных работах, в т. ч. 7 – в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ и 10 – в материалах международных конференций и в иных журналах.

Представленная работа обладает всеми квалификационными признаками кандидатской диссертации.

Несмотря на все достоинства работы, имеется ряд вопросов и замечаний по данному автореферату:

1. Проводились ли клинические исследования готовой продукции?
2. В автореферате приведены исследования гидрофильных свойств растительных комплексов гречихи в различных технологических средах, уточните, какие факторы влияют на гидрофильные свойства?

Перечисленные выше недочёты не снижают актуальность и перспективность данной работы, которая **соответствует** критериям, установленным к кандидатским диссертациям, согласно «**Положению о присуждении ученых степеней**» (разд. II, п.9), утвержденному постановлением Правительства РФ от 24.09.2013, 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.

Профессор-консультант кафедры прикладной биотехнологии, научный руководитель НИИ прикладных биотехнологий и научной школы «Живые системы» ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», д.т.н., профессор, академик РАН, заслуженный деятель науки РФ, лауреат премии Правительства РФ в области науки и техники

  
Храмцов Андрей Георгиевич

«09» февраля 2021 г.

**ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:**

начальник отдела по работе с сотрудниками УКА



