

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 работы Толбинской Ирины Владимировны обусловлена проблемой обеспечения целевых групп потребителей аналоговыми молочно-растительными безглютеновыми продуктами, а также продуктами с низким содержанием лактозы с использованием местного источника растительного сырья – гречихи.

Диссертационное исследование выполнено в связи с приоритетным направлением развития НОЦ «Живые системы» в рамках НИР кафедры туризма и гостиничного дела по теме: «Развитие направления алиментарной профилактики и коррекции питания для рекреационного, спортивно-оздоровительного туризма и здоровьесбережения», договор № 18/19 от 28.05.2019, что подтверждает его научную и практическую значимость.

В работе проведены углубленные исследования состава и свойств гречихи и продуктов ее переработки; определено влияние растительных комплексов гречихи на формирование органолептических, физико-химических показателей и антиоксидантных свойств творожных основ; выбраны рациональные параметры охлаждения при имитационном моделировании охлаждения с использованием математической модели; оптимизированы рецептуры сырников и запеканки с учетом сбалансированности аминокислотного состава; разработана и утверждена техническая документация на новые виды творожных полуфабрикатов, проведена апробация технологии и продуктов в условиях реального производства, произведен расчет экономической эффективности разработок.

Диссертационная работа соответствует пунктам 1, 4, 7 паспорта специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Основные положения диссертационной работы изложены в 17 научных работах, в т. ч. 7 статьях в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, 10 статей в материалах международных конференций и в иных журна-

