

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»

Диссертационная работа посвящена перспективам развития пищевой промышленности, связанных с реализацией проекта «Здоровое питание» в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 года № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».

В соответствии с вышеуказанным, исследования были направлены на разработку рецептур оригинальных творожных полуфабрикатов с использованием растительных комплексов гречихи и продуктов ее переработки, с целью получения продуктов с высокой пищевой ценностью доступных по цене.

Исследования, проведенные автором, подтверждают целесообразность использования растительного сырья в области производства творожных полуфабрикатов. Разработана математическая модель для описания процесса охлаждения творожной основы цилиндрической формы, предложена усовершенствованная технология производства запеканки «Гречишная» с использованием отрубей гречневых и сырников с использованием измельченного комплекса зеленой гречки, проведена промышленная апробация технологий производства, разработанных продуктов, исследована экономическая эффективность.

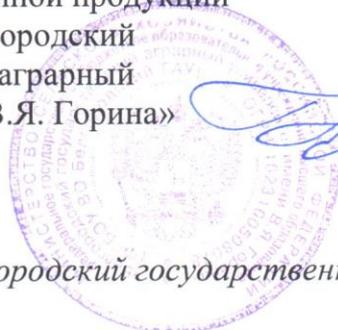
Основные положения диссертационной работы изложены в 17 научных работах, в т. ч. 7 статьях в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, 10 статей в материалах международных конференций и в иных журналах, получен 1 патент РФ № 2615452 от 24.03.2016 «Способ производства сырников из творога».

Результаты диссертационной работы точны и рациональны, выводы аргументированы, научная новизна доказана, проведенные экспериментальные исследования соответствуют поставленным автором целям и задачам.

Изучение материалов автореферата позволяет констатировать, что представленная работа «Творожные полуфабрикаты: использование растительных комплексов гречихи, совершенствование технологии, разработка нового ассортимента» является законченным научным трудом, соответствует паспорту специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», удовлетворяет необходимым требованиям ВАК Минобрнауки РФ.

Автореферат соответствует пунктам п.п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (в актуальной редакции), предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор – Толбинская И.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Доцент кафедры технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
ФГБОУ ВО «Белгородский
государственный аграрный
университет им. В.Я. Горина»
доцент, к.т.н.



Шевченко Надежда Павловна

*ФГБОУ ВО «Белгородский государственный аграрный университет
им. В.Я. Горина»
308503, Белгородская обл., Белгородский р-он, п. Майский, ул. Вавилова, 24
Тел.: +79202010300
E-mail: tatida@mail.ru*

Подпись заверяю

Начальник отдела кадров
Манохина Л.В.