

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Толбинской Ирины Владимировны** на тему:
«Творожные полуфабрикаты: использование растительных комплексов гречихи. Совершенствование технологии, разработка нового ассортимента»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04

Разработка и внедрение в производство продуктов функционального назначения являются основными целями государственной политики в области здорового питания населения. В настоящее время предприятия молочной промышленности выпускают широкий ассортимент многокомпонентных молочных продуктов, в том числе творога и кисломолочных напитков с разнообразными наполнителями, использование которых способствует не только расширению ассортимента молочных продуктов, но улучшению органолептических показателей и обогащению продуктов ценными компонентами. В сложившейся экономической ситуации разработка новых конкурентоспособных, ресурсосберегающих технологий многокомпонентных творожных изделий приобретает все большее значение. Создание продуктов на основе творога, в которых сочетается сырье животного и растительного происхождения, позволяет не только рационально использовать высококачественный белковый продукт, но и повысить его пищевую ценность в целом.

Целью диссертационной работы является обоснование возможности совершенствования технологии и создания ассортиментной линейки творожных полуфабрикатов с использованием растительных комплексов гречихи.

Научная новизна работы. К элементам научной новизны относятся: результаты исследований по подтверждению целесообразности использования растительных комплексов гречихи для повышения биологической ценности творожных полуфабрикатов; по установлению способности к набуханию растительных комплексов гречихи в различных технологических средах; по оптимизации ингредиентного состава творожных основ по аминокислотному составу; по обоснованию сроков годности творожных полуфабрикатов.

Новизна технического решения подтверждена патентом на изобретение РФ: № 2615452 «Способ производства сырников из творога».

Диссертационная работа имеет практическую значимость: разработаны рецептуры, технология и проекты ТД на творожные полуфабрикаты. Обоснованы режимы и сроки хранения творожных полуфабрикатов.

При проведении исследований использовались общепринятые, стандартные методы органолептического, физико-химического и микробиологического анализа, в том числе специальные: химические и биохимические.

Работа носит комплексный характер и выполнена на хорошем научном уровне. Реферат изложен последовательно и аргументировано. Достоинством представляемой работы является обстоятельность научного исследования, логичность выводов, основанных на научных фактах, полученных лично автором и подтвержденных научно-практическими разработками.

По материалам диссертации опубликовано 18 печатных работ, в том числе 7 статей в изданиях из перечня ВАК и 1 патент РФ на изобретение.

По автореферату имеются следующие замечания и предложения:

1. В автореферате отсутствует рабочая гипотеза представляемой к защите работы.

2. В автореферате не указано, за счет чего будет получен такой большой экономический эффект.

3. Количество опубликованных работ составляет 18 наименований, а не 17, указанных автором на странице 6 автореферата.

Замечания носят рекомендательный характер и не влияют на общую положительную оценку представленной работы.

В целом диссертация Толбинской Ирины Владимировны на тему: «Творожные полуфабрикаты: использование растительных комплексов гречихи. Совершенствование технологии, разработка нового ассортимента» выполнена на должном научном уровне, является законченным научным исследованием, имеет научную новизну, практическую значимость и актуальность и отвечает всем требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Кандидат технических наук
по специальности 05.18.04
– Технология мясных, молочных, рыбных
продуктов и холодильных производств,
ведущий научный сотрудник Всероссийского
научно-исследовательского института маслоделия
и сыроделия – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых
систем им. В.М. Горбатова» РАН

Волкова Татьяна Алексеевна

04.02.2021 г.

Подпись Т.А. Волковой заверяю,

Начальник отдела кадров ВНИИМС

Почтовый адрес места работы: 152613, Ярославская область, город Углич,
Красноармейский бульвар, дом 19. Рабочие телефоны: 8 (48532) 5-48-73,
5-04-39.

О.А. Аристова

Адрес электронной почты: E-mail: mail@vniims.info