

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Гурского Игоря Алексеевича на тему:
«Разработка технологии взбитых кисломолочных десертов с
усовершенствованными потребительскими свойствами», представленной на
соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
4.3.3. Пищевые системы

Диссертационное исследование Гурского Игоря Алексеевича актуально и направлено на разработку технологии взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами, включая нутриентный состав и возможность сохранения стабильной структуры в замороженном и размороженном состоянии.

Направление исследований соответствует требованиям «Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г» и Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» о необходимости совершенствования потребительских свойств пищевой продукции: физико-химических, органолептических и микробиологических. Разработанная соискателем технология позволяет производить взбитый кисломолочный продукт длительного хранения в замороженном состоянии, с низким гликемическим индексом, обогащенный пищевыми волокнами, с низким содержанием жира.

Данные, представленные в автореферате, свидетельствуют, что работа обладает научной новизной, определяемой установленными взаимосвязями между свойствами стабилизаторов - гелеобразователей и показателями качества готовой продукции.

Практическая значимость работы подтверждена разработанной технологической документацией, внедрением на двух предприятиях отрасли, а техническая новизна - патентом на изобретение.

Достоверность полученных данных обусловлена использованием современных методов анализа и обработки полученных результатов. Автором


опубликовано 15 печатных работ, из которых 10 в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 5 в журналах, индексируемых международными базами Scopus и Web of Science. Работа апробирована в докладах на российских и международных конференциях.

При рассмотрении автореферата имеются замечания:

- из текста автореферата не ясно, чем обоснован выбор минимального количества кисломолочного продукта в 30%;
- в автореферате не отражена экономическая эффективность от внедрения разработки в производство.

Указанные замечания не снижают научной и практической значимости результатов исследований.

Работа отвечает требованиям ВАК РФ п.п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, предъявляемым к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности - 4.3.3. Пищевые системы.

<p>Доктор технических наук по специальности 05.18.15</p> <p>Ученое звание – профессор,</p> <p>Должность – директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных продуктов</p>	<p>Савенкова Татьяна Валентиновна</p> 
---	--

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Россия, 117997, Москва, Стремянной переулок 36 корп. 6, каб. 235
тел.: 8 (495)800-12-00 доб.: 15-52
e-mail: Savenkova.TV@rea.ru

Ведущий специалист управления персоналом
«02» ноября 2023 г.

