

В диссертационный Совет Д 999.189.02 на базе
ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный
университет», «ФГБОУ ВО «Дальневосточный
государственный технический рыбохозяйственный
университет» по адресу: 690922, г. Владивосток,
о. Русский, п. Аякс, 10 кампус ДВФУ, корпус 20, кабинет А729

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Масаловой Натальи Владимировны на
соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.04- Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств «Обоснование и разработка
технологии молочных десертов с использованием корня лопуха»**

Разработка технологий и расширение ассортимента десертов для профилактического питания с использованием функциональных пищевых ингредиентов исходного растительного сырья является актуальной, так как до настоящего времени не изучена возможность применения корня лопуха большого в качестве инсулинсодержащего ингредиента в технологии молочных десертов с профилактической направленностью.

Тема диссертационной работы уникальна в связи с тем, что обоснована перспективность использования корня лопуха большого для производства молочных десертов. Установлено, что рациональнее использовать корень лопуха вегетативной зрелостью два года. Обосновано влияние способов подготовки корня лопуха на сохранность в нем биологически активных веществ.

В качестве обогащающей добавки в молочные десерты было предложено добавлять пюре корня лопуха, как источник функциональных пищевых ингредиентов. Разработаны технологии и рецептуры молочных десертов с добавлением пюре корня лопуха. Установлены рекомендуемые массовые доли внесения пюре корня лопуха в молочные десерты в количестве 42 – до 60%. Массовая доля концентрации пищевых волокон и рецептурного сахара в молочных десертах составила 1,89-3,87 г и 3,0-4,0 г на 100 г готового продукта соответственно.

Установлено, что добавление пюре корня лопуха богато пищевыми волокнами и инулином и замена рецептурного сахара на сорит улучшает показатели качества молочных десертов, увеличивая их биологическую ценность. Обосновано снижение калорийности молочных десертов, увеличивая их биологическую ценность. Обосновано снижение калорийности молочных десертов на 21-33%. Установлено, что разработанные молочные десерты обогащены физиологически функциональными ингредиентами – пищевыми волокнами в количестве 13,4-19,35% от рекомендуемой суточной нормы потребления. Показано, что разработанные молочные десерты с добавлением

пюре корня лопуха благотворно влияют на рост и развитие простейших, сохраняя свою биологическую ценность до 98,7%. Определены рекомендуемые сроки хранения молочных десертов в стандартных условиях до 6 суток.

Экспериментально подтверждена перспективность применения корня лопуха большого в технологии и рецептурах молочных десертов в качестве ингредиента обеспечивающего их профилактические качества, улучшающих технологические характеристики молочных десертов, наряду с сокращением их традиционных органолептических свойств.

Автор успешно решила все поставленные задачи. По теме диссертации опубликованы 16 печатные работы, из них 5 в изданиях, рекомендованных в ВАК РФ, 2 патента. Сделанные выводы аргументированы.

Считаю, что работа Масаловой Н.В. по объему исследований, актуальности, новизне и практической ценности, соответствует пункту 9 «Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук», действующего в РФ, а сама она достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04.

**Кандидат с.-х. наук, доцент кафедры
технологии производства продукции
животноводства ФГБОУ ВО**

«Дагестанский ГАУ»  **Дабузова Гюльханум Саламовна**

03.04. 2019 г.

Адрес организации: 367032, г. Махачкала, ул. М.Гаджиева, 180, ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова», тел. +7(8722)69-35-25, факс +7(8722)69-24-19, электронная почта: daggau@list.ru

ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ
Начальник отдела кадров
ФГБОУ ВО ДАГЕСТАНСКИЙ ГАУ

