

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Масаловой Натальи Владимировны «**Обоснование и разработка технологии молочных десертов с использованием корня лопуха большого *Arctium lappa***», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Развивающиеся страны в экономическом и демографическом переходе уже демонстрируют резкие изменения в моделях потребления продуктов питания. Регулировать углеводный обмен можно не только медикаментозно, но и включением в дневной рацион питания обогащенных продуктов питания и их ингредиентов. Поэтому поиску сырья, участвующего в регулировании углеводного обмена в организме человека посвящены многие научные труды и исследования, в т.ч. биотехнологические. Для разработки пищевых продуктов с возможностью регуляции углеводного обмена в последнее время широко используется инулинсодержащее сырье, к которому относится лопух большой *Arctium lappa* L. Однако широко распространенный в Приморском крае и других регионах России лопух большой (особенно его корень) не находит широкого применения в пищевой промышленности, при этом активно используется в медицине, как лекарственное сырье (ФС.2.5.0025.15). В этой связи, весьма актуальной является разработка технологий и расширение ассортимента десертов для профилактического питания с использованием функциональных пищевых ингредиентов исходного растительного лекарственного сырья.

Научная новизна работы заключается в научном обосновании возможности и перспективности использования корня лопуха большого *Arctium lappa* для производства молочных десертов, экспериментальном определении и обосновании параметров технологических процессов технологии пюре корня лопуха для производства молочных десертов, а также научном обосновании технологии и разработке рецептур молочных десертов с использованием пюре корня лопуха.

Работа обладает и практической значимостью. Разработана и утверждена нормативная документация на полуфабрикат из корня лопуха (СТО 02067942-013-2018 Пюре корня лопуха. Технологическая инструкция к СТО 02067942-013-2018). Новизна рецептурных решений молочных десертов подтверждена патентами РФ на изобретения: Патент РФ №2603273 «Творожный десерт (2016 г.) и Патент РФ №2603275 «Способ производства творожного десерта» (2016 г.). Результаты исследований апробированы на действующем предприятии молочной промышленности ФГУП «Дальневосточное» г. Артем и рекомендованы для практического использования.

По материалам диссертации опубликовано 16 печатных работа, в том числе 5 статей в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 2 патента РФ.

По работе имеются замечания:

Следует уточнить, какова же рекомендуемая доза вносимого пюре корня лопуха в связи с изменениями реологических и органолептических показателей молочных десертов.

Положения, перечисленные выше, доказывают высокий уровень диссертации и позволяют утверждать, что работа актуальна, имеет научную новизну и

практическую значимость и соответствует критериям пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор, Масалова Наталья Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор технических наук,
директор Института международных
образовательных программ,
профессор кафедры «Технологии
продуктов питания»,
ФГБОУ ВО «Саратовский
государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова»

8 апреля 2019 г.

410012, Россия, г. Саратов,
Театральная пл., д. 1
Тел. +79372451220
E-mail: annbannikova@gmail.com



Анна Владимировна
Банникова