

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Кокоревой Ларисы Анатольевны
на тему «Разработка рецептур и товароведная оценка полуфабриката из какаоветлы и его прак-
тическое применение», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционально-
го и специализированного назначения и общественного питания»

Диссертационная работа Кокоревой Л. А. посвящена решению актуальных проблем ресурсо-
сбережения и импортозамещения продовольствия, важность которых определена в «Государственной
стратегии инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 г.

Автором научно обоснованы технологические регламенты обработки какаоветлы на различном
оборудовании, а также установлены особенности ее химического состава, биологической ценности и
микробиологической безопасности в сравнении с какао-порошком. Полученные результаты убедитель-
но доказывают целесообразность широкого и эффективного использования полуфабриката какаоветлы
в общественном питании.

Изучение структуры ассортимента горячих напитков в школьных столовых позволило выявить
автору высокие предпочтения школьников в части горячего шоколада и молочных коктейлей со вкусом
шоколада. С учетом полученных результатов в работе обоснованы инновационные эффективные
подходы использования оболочки какао-бобов в производстве конкурентоспособных напитков для
школьного питания. Разработанная технология получения комплексного порошка из какаоветлы, из-
мельченной с применением ротационно-каскадной технологии, внедрена в системе школьного питания
г. Екатеринбург.

Диссертационная работа прошла апробацию на научно-практических конференциях, фору-
мах и выставках с положительной оценкой. По результатам исследований соискателем опублико-
вано 6 печатных работы в изданиях из перечня ВАК Минобрнауки России.

В качестве пожелания по диссертационному исследованию, можно высказать рекомендацию
представить данные по аминокислотному составу порошка из какаоветлы РКТ не только по ами-
нокислотному скору, но и расчету потенциальной биологической ценности с учетом сопостави-
мой избыточности незаменимых аминокислот.

Диссертация Кокоревой Л. А. является законченным исследованием и соответствует требо-
ваниям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК Минобрнау-
ки России к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических
наук. Считаю, что ее автор, Кокорева Лариса Анатольевна, заслуживает присуждения ученой сте-
пени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пи-
щевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного пита-
ния».

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии продуктов питания

ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»

Серпунина Любовь Тихоновна

236022, г. Калининград, Советский проспект 1,

E-mail: serpunina@mail.ru 8 (4012) 995 370

Подпись Л.Т. Серпуниной заверяю,

Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГТУ»



Свиридов Н.В.

Серпунина 6.09.16