

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кокоревой Ларисы Анатольевны на тему «Разработка рецептур и товароведная оценка полуфабриката из какао-веллы и его практическое применение», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специального назначения и общественного питания

При разработке современных технологий особое внимание уделяется решению вопросов максимального использования пищевого сырья и минимизации отходов производства. Высокая стоимость и дефицит какао-бобов на мировом рынке приводит к необходимости их рационального использования. Соискателем проведены объемные исследования товароведных и технологических свойств комплексного порошка из какао-веллы, измельченной по ротационно-каскадной технологии и разработке напитков на его основе. Диссертационная работа направлена на разработку и совершенствование технологии переработки какао-бобов с целью интенсификации технологических процессов и бесспорно ее результаты будут способствовать реализации политики импортозамещения, объявленной Президентом Российской Федерации В.В. Путиным. В связи с изложенным, комплекс проведенных исследований представляется весьма своевременным и актуальным.

Л.А. Кокорева грамотно сформулировала научные задачи, предусматривающие достижения цели диссертационной работы – исследование товароведных и технологических свойств комплексного порошка из какао-веллы, измельченной с применением ротационно-каскадной технологии, с добавлением какао-порошка, а также разработка рецептур напитков на их основе.

Научная новизна диссертации доказана путем определения рациональных параметров обработки какао-веллы, позволяющим увеличить биологическую ценность полученного порошка по незаменимым аминокислотам. Смоделированы рецептуры горячих и холодных напитков на основе комплексного порошка какао-веллы и какао-порошка.

Практическая значимость диссертационной работы подтверждается разработкой пакета технической документации на исследуемые продукты, рецептур напитков на их основе, рекомендованных к включению в рацион школьных комбинатов питания. Разработаны две программы для ЭВМ, использующиеся на предприятиях общественного питания г. Екатеринбурга.

Результаты исследований нашли применение в учебном процессе студентов и в научно-производственных исследованиях.

О достоверности полученных результатов свидетельствуют использованные методики проведения экспериментов и методы их математической обработки. Основные результаты научной работы доложены автором на конференциях различного уровня и опубликованы в научных специализированных изданиях.

Таким образом, рассматриваемая диссертационная работа является законченным научным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью.

На основании вышеизложенного полагаю, что диссертационная работа Кокоревай Ларисы Анатольевны, соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специального назначения и общественного питания.

Доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой технологии
продуктов питания Института
биотехнологии, пищевой и химической
инженерии ФГБОУ ВО «Алтайский
государственный технический
университет им. И.И. Ползунова»

М.П. Щетинин

Почтовый адрес: 656038,
г. Барнаул, пр. Ленина, 46
тел. 8(3852) 669982
e-mail: tpp.altgtu@mail.ru

Подпись М.П. Щетинина заверяю



Ок 17 16
Ок 17 16
Ок 17 16