Разработка технологии производства продуктов общественного питания с использованием растительного сырья — важное направление современной пищевой технологии, в рамках которого решаются задачи рационального использования растительных ресурсов и получение широкого ассортимента продуктов, в том числе, обладающими функциональными и профилактическими свойствами. Несмотря на то, что в научной литературе достаточно много публикаций, посвященных применению клубней топинамбура в различных отраслях промышленности и медицины, тема диссертационной работы Токарева В. Ю. «Разработка технологии и оценка потребительских свойств полуфабрикатов из клубней топинамбура», несомненно, актуальна.

В автореферате автором достаточно полно описаны объекты и методы исследования, что подтверждает адекватность имеющейся экспериментальной базы поставленным задачам и современным требованиям, предъявляемым к уровню экспериментальных работ в области технологии пищевых продуктов. Диссертант представил результаты, посвященные обоснованию выбора сортов клубней топинамбура с учетом их химических и технологических особенностей. Отдельные материалы диссертации посвящены изучению влияния условий хранения и технологического процесса на качество и безопасность полуфабрикатов и готовой продукции. Результаты, посвященные обоснованию режимов тепловой обработки су-вид топинамбура и разработке технологии полуфабрикатов из клубней топинамбура, несомненно, интересны в практическом аспекте. Очевидно, что полученные результаты были оформлены в соответствующую научно-техническую документацию, проведен расчёт экономической эффективности производства.

Заключение и выводы диссертационной работы представляются полностью обоснованными. Они соответствуют сформулированным целям, задачам, научной и практической значимости работы. Материалы диссертации прошли соответствующую апробацию на конференциях различного уровня, а также опубликованы в журналах, рекомендованных ВАК РФ. Диссертационная работа оставляет впечатление весьма грамотно продуманного, проведенного и законченного научного труда. Полученные данные могут быть использованы лабораториями научно-исследовательских институтов РАН, кафедрами вузов сельскохозяйственного и торгово-технологического профиля, а также предприятиями общественного питания. Автореферат и опубликованные работы отражают основное содержание диссертации.

Считаю, что диссертационная работа Токарева В.Ю. на тему «Разработка технологии и оценка потребительских свойств полуфабрикатов из клубней топинамбура» соответствует требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018), предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 — Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор кафедры химии и пищевой технологии ФГБОУ ВО «Иркутский национальный исследовательский технический университет», доктор биологических наук
664074, г. Иркутск, ул. Лермонтова, д. 83
Тел.: 8 (3952) 40-59-81, E-mail: vvv33@istu.edu

С полной оценкой
07.02.2019

Подпись

Заверяю,
Общий отдел ФГБОУ ВО ИрТУ

Верхотуров Василий Владимирович