

## РЕЦЕНЗИЯ НА СТАТЬЮ

**Авторы:** Гадаева Макка Эмедиевна, Николаева Наталья Валерьевна, Грибкова Вера Анатольевна

**Название статьи** Разработка технологии производства пищевой пасты на основе растительного масличного сырья с добавлением финикового сиропа

1. Актуальность темы:

Представленные на рынке кондитерские пасты по своему составу содержат, как правило, однокомпонентные добавки, в большей степени это ореховые пасты, которые имеют ряд недостатков, например, высокая аллергенность. Альтернативой ореховым пастам могут быть пасты из масличных семян с добавлением в качестве подсластителя финикового сиропа, что поможет снизить потребление «быстрых углеводов» в рационе современного человека и может стать эффективным средством оздоровительного и общеукрепляющего воздействия на организм. В работе в качестве основного сырья для приготовления пасты были использованы семена льна, обладающие целым рядом полезных свойств и подобраны технологические добавки (эмульгаторы, стабилизаторы и антиоксиданты). Были исследованы воздействия различных технологических факторов, таких как температура, время и интенсивность смешивания, соотношение твердых и жидких компонентов и т.д. на качество многокомпонентной пищевой пасты. Разработана технологическая схема производства пищевой кондитерской пасты с добавлением финикового сиропа. Разработанная пищевая паста была оценена по органолептическим и физико-химическим показателям на соответствие требованиям соответствующих нормативных документов, проведено сравнение с традиционными ореховыми пастами по пищевой ценности, а также определен срок хранения разработанной пищевой кондитерской пасты.

2. Научная новизна, значимость работы

В работе был обоснован выбор одного из путей решения проблемы в области здорового питания, а именно разработки технологии производства пищевых паст профилактической направленности на основе масличного сырья с внесением функциональных добавок, повышающих биологическую ценность продукта, в том числе оказывающие благотворное влияние на организм человека. Разработанная паста является самостоятельным продуктом, но может быть использована в комбинированных кондитерских изделиях.

3. Логичность и последовательность изложения материала

Присутствует

4. Проведение анализа по заявленной проблематике

Присутствует

5. Статистическая обработка материалов (эксперимент)

Да

6. Исполнение методов научного познания

Да

7. Цитируемость научных источников

Да

8. Научный стиль изложения, терминология

Присутствует

9. Соответствие правилам оформления

Да

10. Замечания рецензента (если есть)

Нет

Рекомендации к опубликованию (подчеркнуть)

**Публиковать безусловно**

Публиковать после доработки/устранения

Отклонить (обосновать)

	замечаний	
--	-----------	--

Рецензент Сагитов Рамиль Фаргатович,

Ученая степень Кандидат технических наук, доцент

Должность Заместитель директора, главный научный сотрудник

Место работы ООО «Научно-исследовательский и проектный институт экологических проблем»

Подпись Сагитова Р.Ф. заверяю \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ Т.Н.Назарова