

## РЕЦЕНЗІЯ

на навчальний посібник Сачко А.В., Семи О.В., Воробець М.М.

**«Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості олій і продуктів на їх основі, цукру та льодяникової карамелі» для здобувачів вищої освіти, які навчаються за спеціальністю 181 – Харчові технології**

Харчові технології – це галузь з потужним науковим підґрунтям, більше того, розвиток науки стимулює введення на виробництво передових технологій, застосування новітнього обладнання, модернізацію технологічних ліній, використання альтернативної та нетрадиційної сировини. Хоча олійна та цукрова галузь, яким присвячено рецензований посібник, мають дуже давню історію, за останні роки вони зазнали суттєвої модернізації. Харчова наука дає можливість максимізувати наші продовольчі ресурси та мінімізувати відходи.

Рецензований навчальний посібник складений відповідно до силабусу курсу «Харчові технології», що викладається студентам, які навчаються за відповідною спеціальністю та містить відомості про базові технології олійно-жирових та цукрових виробництв: відомості про сировину, технологічні лінії, обладнання, яке використовують, дані про властивості готової продукції та принципи оцінки її якості. Розкриваються особливості виготовлення та оцінка якості рослинних олій і продуктів на їх основі, цукру та льодяникової карамелі.

Підручник складається з п'яти розділів: три присвячені олійно-жировій галузі та два – цукровому виробництву та виробництву карамелі. До кожного розділу подана низка практичних робіт, які стосуються як питань технології виготовлення певних видів продукції, так і оцінки якості та відповідності продукції та сировини державним стандартам України.

Варто зазначити, що у авторів є наукові публікації, які стосуються технології створення майонезів та майонезних соусів пониженої калорійності з заміною ячної сировини на тваринні та рослинні білки, та технології

виготовлення льодяникової карамелі з додаванням порошків дикорослих рослин. Крім того, в основі посібника лежать фундаментальні роботи як українських так і закордонних вчених-харчовиків. Для виконання частини лабораторних робіт пропонується використовувати сучасне обладнання.

Серед рекомендацій до змісту підручника можна додати наступне:

- Питання для самоконтролю, зразки тестових завдань та контрольних робіт для кожного розділу були б дуже доречними.
- Варто додати декілька робіт, які стосуються технології маргарину, а не лише аспектів оцінки його якості.

Хоча посібник орієнтований на студентів ВНЗ, він може бути корисним працівникам харчових підприємств, лаборантам, які працюють в галузі аналізу харчових продуктів. Рецензований начальний посібник «Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості олій і продуктів на їх основі, цукру та льодяникової карамелі» для здобувачів вищої освіти, які навчаються за спеціальністю 181 – Харчові технології може бути рекомендований до видання з грифом університету.

**К.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ**



Ольга РОМАНОВСЬКА



