

## РЕЦЕНЗІЯ

на навчальний посібник «Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості олій і продуктів на їх основі, цукру та льодяникової карамелі» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології», підготовлений НПП Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича Сачко А.В., Семою О.В., Воробець М.М.

Харчова наука і технологія - це сфера інтегрованих досліджень у галузі фундаментальних наук, мікробіології, біохімії, дієтології, біотехнології та інженерії для розвитку та управління продовольчими ресурсами. Ця дисципліна розглядає властивості, склад, характеристики харчових матеріалів та їх поведінку під час переробки, обробки, зберігання, розподілу та використання.

Харчова промисловість продовжує розвиватися, оскільки зростає попит на удосконалені рецептури та продукти харчування з низьким вмістом жиру та вуглеводів. Тому представлений на рецензування навчальний посібник «Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості олій і продуктів на їх основі, цукру та льодяникової карамелі» розроблений науково-педагогічними працівниками Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича вдало доповнює низку існуючих підручників, які стосуються технології олії та цукру.

Звертаючись безпосередньо до змісту навчального посібника, варто зазначити, що він містить декілька розділів: три присвячених технології рослинних олій, маргарину та майонезу та два – що стосуються технології цукру та льодяникової карамелі. Зміст розділів відповідає програмі дисципліни «Харчові технології», яка викладається на кафедрі хімії та експертизи харчової продукції для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Посібник містить розгорнуту інформацію не лише про склад сировини та готової продукції, а й про основні стадії виробництва й

обладнання, яке на них застосовується. Частина лабораторних робіт, описаних у посібнику, може бути проведена дистанційно в умовах віддаленого навчання, але частина потребує перебування в спеціалізованій лабораторії. Підручник містить схеми та таблиці, які полегшують сприйняття поданого матеріалу. Список використаних джерел, представлений в кінці кожного розділу, містить широкий перелік наукових та навчальних видань авторів, що представляють як сучасну українську, так і закордонну харчову галузі.

Зауваженням до змісту посібника може бути відсутність фокусу на технологічних схемах, які використовуються саме на вітчизняних харчових підприємствах, оскільки Україна є потужним експортером цукру та олійно-жирової продукції.

Отже, навчальний посібник побудований на використанні існуючого досвіду, сучасних концепцій та підходів в олійній та цукровій галузях, може бути корисним не лише здобувачам, що навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології», а й лаборантам і технологам, які працюють на підприємствах розглянутих галузей.

На основі уважного розгляду наданого матеріалу, ознайомлення із текстом навчального посібника, наданого на рецензію, можна відзначити, що навчальний посібник є комплексною та завершеною роботою, підготовлений на належному теоретичному, методичному і прикладному рівні і може бути рекомендований до друку з грифом університету.

**Рецензент** кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»

Віктор ФЕДОРІВ

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ  
«ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Підпис

Учений секретар

від «        »

