ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Куренковой Людмилы Александровны «Разработка консервированного молочного продукта с регулируемым углеводным составом»**, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Представленная диссертационная работа Куренковой Л.А. посвящена решению вопроса здорового питания. Несомненно, проблема адекватной обеспеченности населения страны сбалансированными продуктами питания, является актуальной. Научно-практическое решение данной проблемы возможно путем создания технологии консервированного молочного продукта с сахаром и крахмальной патокой. Такое научное решение позволит снизить калорийность продукта и его стоимость, сохранив при этом полезные свойства молочной основы.

Научная новизна работы заключается в получении нового фактического материала о совместном влиянии сахарозы и глюкозы, как основного компонента крахмальной патоки, на растворимость и кинетику кристаллизации лактозы и выявлении закономерностей этих процессов; установлении закономерностей влияния сахарозы и крахмальной патоки на активность воды; получении новых данных о микроструктуре консервированного молочного продукта с сахаром и крахмальной патокой и выявлении механизма взаимодействия молекул глюкозы крахмальной патоки с белками молока.

Новизна технических решений подтверждается патентами РФ № 2449545 «Способ производства молокосодержащего консервированного продукта с сахаром, обогащенного витаминами», № 2490920 «Способ производства сгущенного молочного продукта с сахаром».

Практическая значимость заключается в разработке технологии консервированного молочного продукта с сахаром и крахмальной патокой, утверждении технической документации на продукт и осуществлении производственный испытаний разработанной технологии на ОАО «УОМЗ ВГМХА им. Н.В. Верещагина» и ООО «Промконсекрвы».

Автореферат соответствует основному содержанию диссертации. Полученные автором результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы, представлялись и обсуждались на конференциях различного уровня.

По материалам диссертационной работы опубликовано 16 печатных работ, в том числе: 4 статьи в журналах, рецензируемых ВАК РФ, и получены 2 патента на изобретения.

По содержанию автореферата имеются вопросы:

1. Поясните, почему при исследовании активности воды были взяты только 2 композиции сахарозы и крахмальной патоки? Рассматривались ли иные варианты?

2. На с.15 указано, что цвет продукта белый с кремовым оттенком. Как это возможно, если в состав продукта входит сироп черноплодной рябины?

В целом, судя по автореферату, диссертация Куренковой Людмилы Александровны представляет собой самостоятельную научно-квалификационную работу, в которой содержится новое решение проблемы создания продуктов сбалансированного питания, имеющую существенное значение для науки и практики. Работа отвечает паспорту специальности 05.18.04 — технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ, №842 от 24.09.2013 г., а ее автор достоин присуждения учёной степени кандидата технических наук.

Заместитель председателя по производству,
кандидат технических наук Парменова
Надежда Михайловна

ПК «Вологодский молочный комбинат»,
160017, г. Вологда, Пошехонское шоссе. д.14
тел: 8(8172) 71-52-07, e-mail parmenova_mn@pkvmk.ru

«09»апреля 2015г.

Подпись Н.М. Парменовой заверяю:
Начальник отдела кадров ПК «ВМК» Потемкина
Татьяна Станиславовна

«09»апреля 2015г.