ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кручинина Александра Геннадьевича «Разработка технологий совместной коагуляции молочных и растительных белков в производстве творожного продукта с пониженной аллергенностью», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Реализуя в производство тенденции здорового питания, нельзя обойти вниманием такой уникальный ресурс как молочная сыворотка, которая является биологически полноценным продуктом и имеет низкую себестоимость. Широкое применение ее в пищевых технологиях сдерживается высокой остаточной антигенностью сывороточных белков. В этой связи актуальность диссертационного исследования Кручинина А.Г. не вызывает сомнения.

Работа отличается научной новизной, так как автором обоснована и подтверждена целесообразность и эффективность применения направленного ферментативного гидролиза белков молочной сыворотки ферментными препаратами Alcalase и Protamex, характеризующихся определенной субстратной специфичностью, совокупно с двухстадийной мембранной фильтрацией с целью снижения остаточной антигенности полученных гидролизатов с сохранением привлекательных органолептических характеристик.

Практическое значение результатов исследований заключается в том, что разработаны технологические процессы получения гидролизатов сывороточных белков (ТУ 9229-532-00419785-13) и творожного продукта с пониженной аллергенностью на основе совместной коагуляции молочных и растительных белков (СТО 00419785-018-2014); проведено их внедрение на ОАО «Молочный комбинат Воронежский» и ООО «ВИВА».

Достоинством работы является обстоятельность научного исследования, логичность выводов, основанных на научных фактах, полученных лично автором и подтвержденных научно-практическими разработками. По результатам исследований опубликованы печатные работы, в том числе 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ для публикации основных материалов диссертаций.

Диссертация Кручинина А. Г. «Разработка технологий совместной коагуляции молочных и растительных белков в производстве творожного продукта с пониженной аллергенностью» является законченной научно-исследовательской работой и позволяет решить актуальную научную проблему. Диссертация отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Кручинин Александр Геннадьевич – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Заведующий кафедрой неорганической
химии и химической технологии
ФГБОУ ВПО «ВГУИТ», д.х.н., проф. Нифталиев С.И.

Доцент кафедры технологии
продуктов животного происхождения
ФГБОУ ВПО «ВГУИТ», к.т.н. Богданова Е.В.

394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Телефон: +7 (473)255-42-67 e-mail: post@vsuet.ru

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
Подпись т. Нифталиева С.И., Богдановой Е.В.
ЗАВЕРЯЮ
Начальник управления кадров Осипова Ю.
«17» ноября 2014 г.