

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Золотарёва Никиты Александровича «Разработка технологии творожного продукта с использованием гидролизатов белков творожной сыворотки» представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Творожная сыворотка является ценным сырьём для производства специальных и функциональных ингредиентов: концентратов, гидролизатов сывороточных белков, используемых в технологии производства функциональных и специализированных продуктов.

Начиная с 2014 г., когда в России было введено продэмбарго, снизилось поступление сывороточных ингредиентов из-за рубежа, но увеличилось их производство, а также использование в технологии продуктов функционального назначения в России, что позволяет считать направление исследований Н.А. Золотарёва актуальным.

Научная новизна исследований заключается в следующем:

- проведён научно-обоснованный подбор ферментных препаратов для направленного гидролиза белков творожной сыворотки;
- доказана зависимость степени гидролиза и антиоксидантной активности от температуры процесса биокаталитической конверсии, его продолжительности и дозы вносимого ферментного препарата;
- установлена зависимость динамики титруемой кислотности творожного продукта от содержания в нем гидролизата сывороточных белков.

Практическая значимость диссертационной работы отражена в разработке технологии творожного продукта с применением гидролизата белков творожной сыворотки, полученного с применением ферментного препарата отечественного производства. Разработаны и утверждены ТУ 10.51.56-060-00419785-2019 на творожный продукт с гидролизатом сывороточных белков «Мусс творожный».

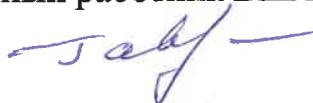
Результаты научно-исследовательской работы получены с использованием современных методов исследований. Многократность повторения экспериментов, математическая обработка полученных данных подтверждает их достоверность.

Основные положения, выносимые на защиту отличаются новизной и достаточно пропубликованы в 15 печатных работах, в том числе 3 из них в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, и 1 в издание из списка WOS.

Все научные задачи, поставленные в диссертационной работе, полностью решены, выводы достаточно обоснованы.

Заключение. Всё вышеизложенное, позволяет считать, что диссертационную работу Н.А. Золотарёва завершённой научно-квалификационной работой, которая носит прикладной характер и соответствует требованиям п. 9 и п. 10 «Положения о порядке присуждения учёных степеней», утверждённого Правительством Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г. (с изм. от 28 августа 2017 г. № 1024), а её автор – Никита Александрович Золотарёв заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Профессор кафедры «Продукты питания и пищевой биотехнологии» ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина», доктор технических наук, профессор, заслуженный работник ВШ РФ

 Наталья Борисовна Гаврилова

Адрес: 644008, г. Омск, Институтская площадь, 1
тел. 8-905-943-56-67
e-mail: gavrilov49@mail.ru

Подпись профессора Н.Б. Гавриловой заверяю:
Начальник отдела по труду и управлению персоналом
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

