

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Логиновой Ирины Вячеславовны на тему:
«Структурное состояние жировой фазы сыров и сырных продуктов как
фактор влияния на качество», представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Актуальность. Диссертационная работа Логиновой Ирины Вячеславовны посвящена исследованию трансформации жировой и белковой фаз в структуре сыров и сырных продуктов с целью улучшения их качественных показателей. В этой связи тема диссертации актуальна и своевременна. Данное направление исследований актуально с точки зрения увеличения производства качественных сырных продуктов и позволит устранить дефицит молока-сырья, увеличить объемы производства сыродельной продукции и снизить ее себестоимость.

Научная новизна. Проведен теоретический анализ локализации жировой фазы в структуре сыра и сырного продукта. Впервые предложен термин «доступный жир». Представлена общая картина структурных преобразований жировой фазы в процессе производства сыров и сырных продуктов. На основе электронно-микроскопических исследований показана трансформация жировой и белковой фаз в структуре сыров и сырных продуктов. Подтверждена связь между количеством доступного жира в структуре полутвердых сырных продуктов и их органолептическими показателями. Установлено, что направленное регулирование структурного состояния жировой фазы позволит управлять качеством продукции.

Новизна, приоритетность и практическая значимость технических решений, основанных на научных результатах, подтверждены 2 патентами Российской Федерации.

Практическая значимость. В работе разработана новая методика измерения массовой доли доступного жира в сырах и сырных продуктах. На основании результатов исследований подготовлены методические рекомендации по улучшению органолептических показателей сыров и сырных продуктов.

Публикации. По материалам диссертации опубликовано 26 печатных работ, в т.ч. 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ, и 2 патента РФ. Основные положения и результаты диссертационной работы доложены и обсуждены на международных и региональных научно-практических конференциях.

Вопросы и замечания по автореферату:

1. На рис.2 Б показаны жировые глобулы после сепарирования. Следовало бы уточнить, при каком факторе разделения проводилось сепарирование, и влиял ли фактор разделения на интенсивность разрушения жировых оболочек?

2. Какова обоснованность выбранной именно линейной модели объекта исследования?

3. В модели указаны факторы, но не приведены интервалы варьирования факторов, например, интенсивности диспергирования.

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности научного исследования.

В целом, диссертация Логиновой Ирины Вячеславовны представляет собой самостоятельную завершенную научно-квалификационную работу, в которой содержится новое решение проблемы создания продуктов здорового питания, имеющей существенное значение для науки и практики. Работа отвечает паспорту специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, а ее автор достоин присуждения учёной степени кандидата технических наук.

д.т.н., профессор, ФГБОУ ВО
Вологодская государственная
молочнохозяйственная академия имени
Н.В. Верещагина, профессор кафедры
технологического оборудования
Адрес: 160555, г. Вологда,
с. Молочное, ул. Шмидта, 2
тел. 8-817-2-525-730,
e-mail: academy@molochnoe.ru

Гнездилова
Анна Ивановна

Подпись

А.И. Гнездиловой заверяю:

Секретарь Ученого Совета

Вологодской ГМХА

д. с-х. н. профессор

«23» ноября 2020 г.

Зарубина
Лилия Валерьевна

