

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Мельденберг Дарьи Николаевны «Разработка методологии комплексной оценки белкового состава молочного сырья и молочной продукции», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

**Актуальность работы.** В последнее время все больший интерес вызывают исследования состава молочного белка, поскольку белок является основным компонентом, используемым для производства молочных продуктов, определяющий стоимость, как молока, так и готовых молочных продуктов. В связи с этим всё больше появляется фальсифицированных молочных продуктов. Фальсификация состава молока, а именно молочного белка, вызвана необходимостью снижения себестоимости.

Следовательно, диссертационное исследование Мельденберг Д.Н. на тему «Разработка методологии комплексной оценки белкового состава молочного сырья и молочной продукции» является актуальным.

**Целью работы** соискателя является разработка методов комплексной оценки белкового состава молока и молочных продуктов с учетом влияния технологических факторов переработки и продолжительности хранения.

**Научная новизна** исследований заключается в получении новых данных по содержанию сывороточных и казеиновых белков, небелкового и общего белка в козьем и овечьем молоке; разработке алгоритма выявления фальсификации молочного сырья при внесении различных азотосодержащих компонентов и ингредиентов немолочного происхождения; установлении диапазонов измерения содержания сывороточных белков и небелкового азота с целью идентификации белкового состава молочного сырья и молочной продукции; определено влияние технологических факторов производства и продолжительно хранения на белковый и минеральный состав молока сырого и молочных продуктов.

Автором в ходе проведения большого объема экспериментальных исследований и подбора оптимальных условий были разработаны и стандартизованы методики измерений содержания сывороточных белков и небелкового азота в молоке сыром и молочных продуктах, которые прошли апробацию при производственном контроле на перерабатывающем предприятии ОАО «Брянский Молочный Комбинат».

