

Отзыв
на автореферат диссертации Мельденберг Д.Н.
на тему «Разработка методологии комплексной оценки белкового
состава молочного сырья и молочной продукции»

Актуальность работы.

Тема диссертационной работы по идентификации белковой фазы молока и молочных продуктов является весьма актуальной как для подтверждения их качества и биологической ценности, так и для выявления их фальсификации азотосодержащими компонентами и ингредиентами немолочного происхождения. Автором уделено большое внимание подтверждению достоверности разработанных методик измерений, что является необходимым условием их внедрения в лабораторную практику. Большой объем достоверных статистических данных по белковому составу коровьего, козьего, овечьего молока, его изменению в процессе технологической обработки, представленный в работе, может быть использован при проведении научных исследований, в частности, при разработке технологий новых молочных продуктов.

Научная новизна работы и достоверность полученных результатов.

Автором установлены диапазоны измерения содержания сывороточных белков и небелкового азота с целью идентификации белкового состава молочного сырья и молочной продукции; предложен алгоритм выявления фальсификации молочного сырья при внесении различных азотосодержащих компонентов и ингредиентов немолочного происхождения; получены новые данные по содержанию сывороточных и казеиновых белков, небелковому азоту и общему белку в козьем и овечьем молоке; установлена зависимости белкового и солевого состава молока сырого от баромембранной и температурной обработки, продолжительности хранения, которые позволили определить наиболее существенные аспекты влияния данных факторов на качество готового продукта.

Достоверность исследований подтверждена применением современных инструментальных методов исследования, многократными экспериментами и использованием математических методов обработки полученных данных.

Практическая значимость работы.

Разработаны и стандартизованы три методики измерений по идентификации белкового состава молочного сырья и молочной продукции, проведена их апробация при проведении производственного контроля в условиях Брянского молочного комбината, что позволяет рекомендовать разработанные методики к широкому внедрению на молочных предприятиях.

Статистические данные, полученные в работе, могут быть рекомендованы для включения в учебники для студентов направления подготовки «Продукты питания животного происхождения».

Публикации и апробация работы. По теме диссертации опубликовано 23 печатных работы, из них 5- в журналах, рекомендованных перечнем ВАК РФ.

Результаты работы достаточно полно обсуждались на научно-практических конференциях различного уровня в 2013-2018 гг.

По автореферату возник вопрос: автором проведен большой объем исследований минерального состава как молочного сырья, так и некоторых молочных продуктов, но это не нашло отражения ни в теме диссертационной работы, ни в сформулированных целях и задачах работы.

Диссертация на тему «Разработка методологии комплексной оценки белкового состава молочного сырья и молочной продукции» удовлетворяет требованиям ВАК к диссертациям по специальности 05.18.04- Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, а ее

автор - Мельденберг Д.Н. заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по данной специальности.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры технологии молока
и молочных продуктов Вологодской
государственной молочнохозяйственной
академии им. Н.В.Верещагина *Лугова* Острцова Надежда Геннадьевна,
т-н +7(921) 714-65-56, e-mail: lugovaya22@mail.ru

Подпись доцента Острцовой Н.Г. заверяю.

Ученый секретарь Ученого совета

Вологодской ГМХА им. Н.В.Верещагина



Лугова
11.02.2022

Зарубина Л.В.