

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.

Молочный белок является одним из главных компонентов, определяющих пищевую ценность и технологические свойства молока. Автор диссертации справедливо указывает, что содержание белка в молоке является основным показателем товарности и главным идентификационным критерием молока, при этом, особенно в последние годы, происходят различные виды фальсификации составных частей белка. Комплекс показателей молока сырого, представленных диссертантом в данной работе, существенно восполняет отсутствие обоснованных критериев оценки молока, в первую очередь по параметрам белка. Исходя из поставленных задач автор работы указывает на необходимость разработки и использования в практике современных, высокоэффективных методов измерений белкового состава, что позволит на стадии входного контроля прогнозировать как качество вырабатываемой продукции, так и выявлять фальсификацию молочного сырья.

В работе представлены комплексная оценка белкового состава и других показателей коровьего молока, а также получающего все большее распространение для производства молочных продуктов – козьего и овечьего молока, изучено влияние температурной и баромембранной обработки, продолжительности хранения на изменение белкового состава в молоке сыром и молочных продуктах, проведена апробация разработанных методов измерения белкового состава в условиях производственной лаборатории.

Такой большой круг вопросов, который решен автором диссертации, характеризует актуальность, научную новизну и практическую значимость данной работы. Представленные результаты исследований прошли достаточно широкую апробацию.

Достоверность полученных результатов подтверждается проведением исследований в 3-5-кратной повторности, с применением современного оборудования, высокоэффективных методов анализа и с использованием статистической обработки данных, что не вызывает сомнений в их объективности.

Выводы, представленные в автореферате по результатам диссертационной работы, соответствуют ее содержанию.

По содержанию автореферата имеются некоторые вопросы:

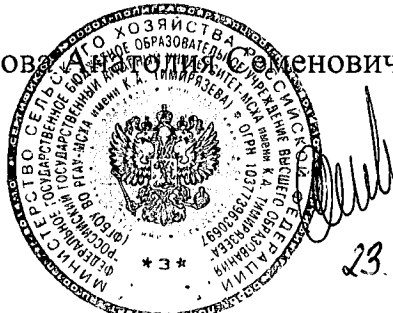
- в таблице 8 название: «Физико-химический состав молока сырого при температурной обработке» не совсем корректно, так как физических показателей в таблице нет. И физические показатели не относятся к «составу»;

- могут ли быть использованы предлагаемые методы исследований структуры белков молока и молочных продуктов в условиях производственных лабораторий молокоперерабатывающих предприятий.

В целом же, исходя из автореферата диссертации, считаю, что представленная к защите работа несомненно соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям и ее автор – Мельденберг Дарья Николаевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор с.-х. наук,
профессор кафедры технологии хранения
и переработки продуктов животноводства
ФГБОУ ВО «Российский государственный
аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»
127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49
Тел. (499) 976-46-12, tpj@rgau-msha.ru

Подпись Шуварикова А.С. Семеновична подтверждаю



А.С. Шувариков

**ПРОРЕКТОР
ПО КАДРОВОЙ ПОЛИТИКЕ И
ИМУЩЕСТВЕННОМУ КОМПЛЕКСУ**

И. О. СТЕПАНЕЛЬ

23.11.2020