

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

Контроль качества продуктов питания на всем протяжении технологического процесса производства, начиная от молока сырья и заканчивая готовой продукцией, является актуальной проблемой. В настоящее время остро стоит вопрос о более глубоком изучении белкового состава молока и молочных продуктов, а также проблема фальсификации белковой составляющей. Таким образом разработка новых методов исследования, совершенствование и расширение зоны использования имеющихся методик является актуальной задачей.

Новизна работы заключается в разработке комплексной методики по выявлению фальсификации молочного сырья при внесении различных азотосодержащих компонентов и ингредиентов немолочного происхождения. В работе получены новые данные об изменении состава белковых фракций и солевого состава при длительном хранении молока сырого при низких температурах, и УВТ-молока в процессе хранения в течение срока годности.

Разработанные автором методики измерений содержания сывороточных белков и небелкового азота в молоке сыром и молочных продуктах вошли в нормативные документы и могут использоваться на молокоперерабатывающих предприятиях, лабораториях контроля качества молока и молочных продуктов, что характеризует практическую значимость диссертационной работы. Произведена апробация разработанных методик в условиях ОАО «Брянский молочный комбинат».

