

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**

Одной из главных задач агропромышленного комплекса на современном этапе является увеличение производства молока высокого качества и повышение его рентабельности, а именно, важное место в исследованиях молочного сырья и молочной продукции принадлежит изучению белковой фракции. Содержание белка в молоке является, с одной стороны, основным показателем товарности, что приводит к увеличению различных видов фальсификации составных частей белка, а с другой стороны – главным идентификационным критерием. При этом нормирование массовой доли белка на минимальном уровне установленное в ТР ТС 033/2013 и государственных стандартах, явно недостаточно для полноценного исследования качества молочного сырья и молочных продуктов в условиях современного производства.

В связи со сложным составом молока и влиянием на него различных факторов, существуют определенные сложности в проведении исследований по определению белкового состава. В настоящее время появилась необходимость в разработке современных, высокоэффективных методик измерений (МИ) белкового состава, а именно содержания сывороточных белков и небелкового азота в молоке сыром и молочных продуктах. Это позволит на стадии входного 5 контроля не только прогнозировать качество вырабатываемой продукции, но и выявлять фальсификацию молочного сырья, как азотосодержащими компонентами, так и ингредиентами немолочного происхождения. Также было отмечено положительное влияние на продолжительность хранения белкового состава сырого молока и молочных продуктов.

Соответственно, анализ содержания сывороточных белков и небелкового азота является важной аналитической задачей, которая позволит установить требования и нормы для разного молочного сырья, а также внедрить разработанные МИ в обязательный контроль. От достоверности разработанных МИ и правильности их применения зависит качество молочной продукции, поступающей к потребителю. В связи с этим актуальность работы Мельденберг Д.Н., не вызывает никаких сомнений.

Теоретическая и практическая значимость исследований заключается в том, что были проведены и разработаны МИ идентификации белкового состава молочного сырья и молочной продукции:

- ГОСТ «Молоко и молочные продукты. Определение массовой доли сывороточных белков методом Кьельдаля»;

- ГОСТ «Молоко и молочные продукты. Определение содержания небелкового азота с применением метода Кьельдаля».

Проведена апробация разработанных МИ содержания СБ и НБА в молоке сыром и молочных продуктах при производственном контроле на перерабатывающем предприятии ОАО «Брянский Молочный Комбинат».

По материалам диссертационной работы опубликованы 23 научные работы, 5 из которых в научных журналах списка ВАК РФ.

Замечание в данной диссертационной работе не выявлены.

Диссертационная работа Мельденберг Д.Н на тему «Разработка методологии комплексной оценки белкового состава молочного сырья и молочной продукции» по актуальности, научной новизне, глубине исследований, теоретической и практической значимости, сделанным выводам и практическим рекомендациям соответствует основным требованиям, предъявляемых ВАК РФ. Полученные результаты исследований представленной диссертационной работы соответствуют уровню кандидатской диссертации по рассматриваемой специальности, а 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.

Директор
ФГБНУ «Поволжский
научно-исследовательский
институт производства и
переработки мясомолочной
продукции», доктор
биологических наук,
профессор.
400131, г Волгоград
ул.им. Рокоссовского, 6
niiimmp@mail.ru
тел. 8 (8442) 39-10-48



Сложенкина Марина Ивановна