

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Бегуновой Анны Васильевны на тему «Разработка технологии пробиотического кисломолочного продукта с *Lactobacillus reuteri* LR1», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

В последнее время все большее развитие получают технологии, позволяющие производить молочные продукты функциональной направленности с применением пробиотических микроорганизмов, вносимых с целью предупреждения развития заболеваний желудочно-кишечного тракта. Производство таких кисломолочных продуктов невозможно без применения высокоеффективных заквасочных культур. Одним из представителей таких пробиотических культур является *Lactobacillus reuteri*.

В диссертационной работе Бегуновой А.В., в части научной новизны, установлены антагонистическая активность штамма *L. reuteri* LR1 к условно-патогенным микроорганизмам и разработана технология закваски прямого внесения. Кроме того, доказаны *in vitro* и *in vivo* функциональные свойства кисломолочного продукта «Релакт».

Не вызывает сомнения практическая значимость работы, которая заключается в разработке технологии производства закваски прямого внесения *L. reuteri* LR1, а также технологии кисломолочного продукта «Релакт» с пробиотическими свойствами с использованием ЗПВ *Lactobacillus reuteri* LR1.

Достоверность исследований и выводов работы подтверждается большим объёмом экспериментального материала, использованием современных методов исследований и обработки результатов.

Данные, полученные автором в результате многолетней работы, нашли свое отражение в публикациях автора. Они обсуждались в материалах центральной печати и научных конференциях.

В качестве замечания по работе следует указать следующее - в автореферат надо было включить данные по кислотности опытных образцов продукта. Сравнение их, на наш взгляд, дополнило бы качественную характеристику образцов кисломолочных продуктов.

На основании материалов автореферата, можно говорить о том, что диссертационная работа Бегуновой Анны Васильевны на тему «Разработка технологии пробиотического кисломолочного продукта с *Lactobacillus reuteri* LR1», представляет собой завершённую исследовательскую работу, изложенные в ней материалы имеют значение для производства ЗПВ *L. reuteri* LR1 и кисломолочного продукта функциональной направленности «Релакт».

Работа Бегуновой А.В. отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, и может быть представлена к защите, а её автор заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кабанова Татьяна Викторовна  
доцент, кандидат  
биологических наук  
зав. кафедрой технологии мясных и  
молочных продуктов  
ФГБОУ ВО «МарГУ»,  
424001 Россия, республика Марий Эл,  
г.Йошкар-Ола, пл.Ленина, д.1  
тел.89278727681  
e:mail – tkabanova1@yandex.ru

*[Signature]*

Т. В. Кабанова

Савинкова Екатерина Анатольевна  
кандидат технических наук  
доцент кафедры технологии мясных и  
молочных продуктов  
ФГБОУ ВО «МарГУ»,  
424001 Россия, Республика Марий Эл,  
г. Йошкар-Ола, пл. Ленина, д. 1  
тел. 89177013215  
e:mail – shalagina-kate@inbox.ru

Е. А. Савинкова

