

## Отзыв

на автореферат диссертации Симоненко Елены Сергеевны на тему «Разработка технологии кисломолочного продукта функциональной направленности на основе кобыльего молока», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

В настоящее время с развитием индустрии пищевой промышленности возрастаёт интерес потребителей к здоровому питанию, а именно появляется потребность в полезных продуктах, благоприятно влияющих на здоровье и улучшающих качество жизни. Ценность белкового комплекса кобыльего молока является весомым аргументом к применению его в качестве сырья при проведении исследований по разработке пищевых продуктов функциональной направленности. Такие продукты могут использоваться в период лечения болезней и восстановительной терапии.

Диссертационная работа Симоненко Е.С. выполнена на актуальную тему и посвящена разработке кисломолочных продуктов функциональной направленности на основе кобыльего молока в соответствии с выявленными потребительскими предпочтениями и разработанными медико-биологическими требованиями.

Заслугой автора является комплексная проработка всех поставленных в рамках диссертационной работы задач.

В работе присутствует научная новизна, заключающаяся в концептуально новых методах идентификации и контроля качества кобыльего молока и комбинации кобыльего молока с коровьим, предопределяющих фальсификацию кобыльего молока более доступным коровьим молоком. Определено влияние режимов пастеризации на комплекс показателей кобыльего молока, получены новые знания о закономерностях ферментирования. Обоснованы и доказаны функциональные свойства разработанных кисломолочных продуктов методами *in vitro* и *in vivo*.

Работа имеет теоретическую и практическую значимость. Предложены методические подходы к разработке двух продуктов функциональной направленности: с выраженным специфическим вкусом кобыльего молока для населения с традиционным потреблением, с невыраженным вкусом кобыльего молока. Обоснованы режим пастеризации и ферментации кобыльего молока и комбинации кобыльего молока с коровьим, комбинация бактериальной закваски, разработана технология производства продуктов, нормативная документация ТУ 10.51.52-162-00419006-2021.

Разработанная технология кисломолочных продуктов на основе кобыльего молока и комбинации кобыльего молока с коровьим апробирована на пищевых предприятиях: ООО «Мясокомбинат «Дороничи», Волковысское

ОАО «Беллакт», ГКУ Республики Башкортостан «Управление социального питания».

Работа выполнена на высоком научно-методическом уровне. Научная новизна значительна, практические результаты следует рекомендовать к использованию предприятиями молочной промышленности, так как это позволит расширить ассортимент пищевых продуктов функциональной направленности.

Следует отметить, что автором применены современные и исследовательские методы исследований, материал изложен последовательно, выводы сформулированы четко и грамотно.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Симоненко Е.С. «Разработка технологии кисломолочного продукта функциональной направленности на основе кобыльего молока» соответствует требованиям, предъявляемым ВАК, имеет большую научную и практическую значимость, а ее автор, Симоненко Елена Сергеевна, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Отзыв подготовил: Акимов Михаил Юрьевич, доктор сельскохозяйственных наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, заведующий лабораторией биохимии и пищевых технологий, директор ФГБНУ «ФНЦ им. И.В. Мичурина». Почтовый адрес: 393774, Тамбовская обл. г. Мичуринск, ул. Мичурина, 30. Тел: +79106500099; E-mail: misha\_mich@mail.ru

«4 » июня, 2022 г.

М.Ю. Акимов

Собственноручную подпись  
М.Ю. Акимова удостоверяю:  
зав. отделом кадров  
ФГБНУ "ФНЦ им. И.В. Мичурина"



*Радчай*

Л.Н. Радчай