

## **ОТЗЫВ**

на автореферат Шерстневой Натальи Евгеньевны на тему «Разработка технологии кисломолочного продукта с использованием модифицированного концентрата сывороточных белков» по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Рассматриваемая работа соответствует приоритетам Стратегии НТР РФ в части эффективной переработки сельскохозяйственной продукции, создания безопасных и качественных продуктов питания. Исследования, направленные на расширение возможностей традиционных технологий за счет использования физических методов воздействия, к которым относится ультрафиолетовое облучение являются актуальными, поскольку позволяют получить продукты, обладающие улучшенным комплексом свойств.

Целью работы явилось создание технологии кисломолочного продукта с улучшенными технологическими и структурно-механическими свойствами, предусматривающей внесение модифицированных ультрафиолетовым облучением сывороточных белков.

В работе поставлены и реализованы 6 задач, о чем свидетельствуют приведенные выводы.

Научная новизна работы не вызывает сомнения, особенно интересны исследования, в результате которых установлены зависимости изменения структурно-механических, физико-химических и микробиологических показателей модельных кисломолочных систем от режимов УФ обработки растворов концентрата сывороточных белков, которым обогащали продукт.

Разработан комплект ТД (ТУ 10.51.52-083-00419785-2022, ТИ на «Продукт кисломолочный с повышенным содержанием белка»).

Опытно-промышленная апробация предлагаемой технологии осуществлялась на ООО «Южский Молочный Завод».

Автором опубликовано 13 печатных работ, отражающих основное содержание диссертации, в том числе, 4 в журналах списка ВАК РФ, 1 WOS.

Работа апробирована на 6 конференциях различного уровня.

При ознакомлении с авторефератом диссертации возникли следующие замечания:

-из работы неясно, как осуществлялась производственная проверка технологии, поскольку молочные производства не оснащены проточными модулями ультрафиолетовой обработки.

Указанное замечание не снижает общей положительной оценки рецензируемой работы. Она отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям ВАК РФ, а ее автор Шерстнева Наталья Евгеньевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Директор ВНИИПП - филиал  
ФГБНУ ФНЦ «Всероссийский научно-  
исследовательский и технологический  
институт птицеводства» РАН, к.т.н.

Адрес: 141552, Московская область,  
г.о. Солнечногорск, р.п. Ржавки, стр. 1  
р.т. +7(499) 110-2106, E-mail: budrik@vnipp.ru

В.Г. Будрик



07.09.2022г