

ОТЗЫВ

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

Одной из приоритетных задач государственной политики в настоящее время является стратегия формирования здорового образа жизни населения. Рациональное и сбалансированное питание создает возможность для физического и умственного развития, способствует профилактике заболеваний и повышению уровня качества жизни населения. Таким образом, совершенствование существующих и создание новых пищевых технологий является одной из главных задач. Белки молочной сыворотки относятся к наиболее ценными, а их применение в производстве пищевых продуктов является актуальной задачей.

Автором сформулирована цель и поставлены задачи, необходимые для ее реализации. Создание разрабатываемой технологии основывалось на способе обработки раствора концентрата сывороточных белков ультрафиолетовым облучением для его модификации и дальнейшего использования в технологии разрабатываемого кисломолочного продукта.

Достоверность полученных результатов исследований подтверждается многократным проведением экспериментов с применением современного оборудования, методов анализа и использованием статистической обработки данных.

Выводы, представленные в автореферате, соответствуют содержанию диссертационной работы.

Работа обладает научной новизной и практической значимостью. По результатам проведенных исследований разработана техническая документация и осуществлен выпуск опытной партии кисломолочного продукта на ООО «Южский Молочный Завод».

По материалам диссертации опубликовано 13 научных работ, 4 из которых в научных журналах списка ВАК.

В целом диссертационная работа Шерстневой Н.Е. оценивается положительно, по материалам автореферата имеются следующее замечание

1. В автореферате указано, что сквашивание модельных кисломолочных систем проводили до значения активной кислотности 4,7 ед. рН. С чем это связано?

Указанные замечания не снижают общей положительной оценки автореферата. Диссертационная работа Шерстневой Н.Е. отвечает

требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 203 г. № 842, предъявляемых к диссертациям ВАК РФ, на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доцент кафедры биотехнологий продуктов питания из растительного и животного сырья ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», кандидат технических наук, доцент
109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, д. 73
Телефон: 8 (495) 915-03-40
email: rektorat@mgutm.ru



подпись

Бычкова Т.С

Подпись Бычкова Т.С заверяю

Специалист отдела по работе
с персоналом Редкитишино Л.В
16.09.2022.

