

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**

В связи с постоянным стремлением к здоровому образу жизни среди потребителей, развитие новых технологий продуктов питания не теряет актуальности. Поскольку сывороточные белки являются ценным компонентом молока, их применение в разработке новых молочных продуктов является актуальным. Диссертационная работа Шерстневой Н.Е. посвящена разработке кисломолочного продукта с внесением модифицированного концентрата сывороточных белков.

Научная новизна работы заключается в установлении закономерностей качественных показателей кисломолочного продукта в зависимости от режимов ультрафиолетовой обработки растворов концентрата сывороточных белков. Автором обоснована целесообразность модификации сывороточных белков путем их ультрафиолетовой обработки.

Работа имеет практическую значимость. Автором разработана технология и комплект технической документации на продукт кисломолочный с повышенным содержанием белка. Проведена промышленная апробация. Поскольку сывороточные белки обладают рядом биологических свойств, разработанный кисломолочный продукт с модифицированным концентратом сывороточных белков может расширить ассортимент продуктов профилактической направленности.

Автором применены современные методы исследования, материал изложен последовательно, выводы сформулированы четко и грамотно.

Автором опубликовано 13 печатных работ, из которых 4 в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 1 – WoS.

При рассмотрении автореферата имеются некоторые вопросы:

1. ГОСТ 28283-2015 органолептическая оценка включает исследование показателей «вкус» и «запах», в работе приведены исследования только показателя «запах». Изменения органолептических показателей от степени воздействия имеют отклонения от нормы, авторами не сделаны выводы о причинах проявления в профиле «запах» характеристик дескрипторов: окисленный, прогорклый, аммиачный.

2. Не представлено экономическое обоснование эффективности ультрафиолетовой обработки молочной сыворотки в предлагаемой технологии.

Исходя из содержание автореферата, учитывая актуальность, научную новизну, теоретическую и практическую значимость представленной к защите диссертации, считаю, что она соответствует специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и требованиям ВАК при Минобрнауки РФ, предъявляемым к диссертациям согласно п.п. 9-14 «Положения о присуждении учёных степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 года (в редакции от 11.09.2021), а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор сельскохозяйственных наук, профессор
и.о. заведующего кафедрой технологии хранения
и переработки продуктов животноводства

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

С.А. Грикшас

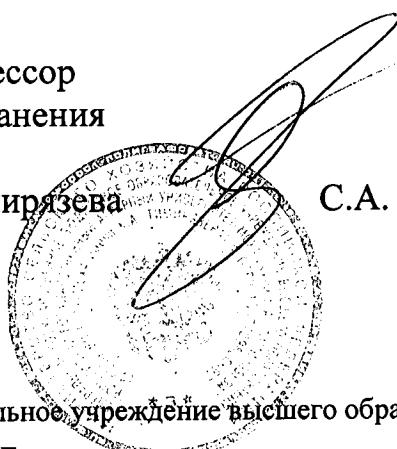
Руководитель службы кадровой

политики и приема персонала

Подпись

заверяю

С.А. Грикшас
15.05.22



Адрес организаций:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А.Тимирязева»

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

тел.: 8(499) 976 46 12

E-mail: tppj@rgau-mscha.ru