

ОТЗЫВ

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

Для реализации государственной политики в области здорового питания населения возникает необходимость разработки молочных продуктов с повышенным содержанием белка. Молочные белки, включая сывороточные, обладают сбалансированным аминокислотным составом и рядом ценных биологических и структурно-механических свойств, что делает перспективным разработку и внедрение новых технологий производства кисломолочных продуктов.

В диссертационной работе Шерстневой Н.Е., в части научной новизны, установлены и экспериментально определены зависимости структурно-механических характеристик, физико-химических и микробиологических показателей молочно-белковых систем от режимов УФ обработки.

Кроме того, экспериментально обоснованы закономерности формирования качественных показателей кисломолочных продуктов с повышенным содержанием белка от режимов УФ обработки КСБ. Представленные в автореферате результаты показывают глубокое изучение автором структурно-механических свойств различных моделей, логичное отсечение неудовлетворительных вариантов и оптимизацию режимов УФ обработки с использованием мат.моделирования трехфакторного эксперимента.

Не вызывает сомнения практическая значимость работы, которая заключается в разработке технических условий и технологии производства кисломолочного продукта с повышенным содержанием белка терmostатным способом с обработкой раствора КСБ с помощью УФ модуля в потоке. А также проведено промышленное внедрение данной технологии на производстве.

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 научных конференций и публикациях рецензируемых журналах, в том числе рекомендованных ВАК РФ и индексируемых международными базами Scopus и Web of Science.

На основании материалов автореферата, можно говорить о том, что диссертационная работа Шерстневой Натальи Евгеньевны на тему

«Разработка технологии кисломолочного продукта с использованием модифицированного концентрата сывороточных белков», представляет собой завершённую исследовательскую работу, изложенные в ней материалы имеют значение для производства качественных кисломолочных продуктов с повышенным содержанием белка.

Работа Шерстневой Натальи Евгеньевны 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

Т. В. Кабанова



Собственноручную подпись
7.13. Кабанова
ДОСТОВЕРЯЮ: вед. документовед отдела кадров
Л.Н. Яргина
«12» 09 2022 г.