

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Гурского Игоря Алексеевича на тему «Разработка технологии взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Большое внимание уделяется производству кисломолочных продуктов, способствующих улучшению пищевого статуса населения за счет содержания в них молочнокислых микроорганизмов, продуктов ферментации и белков молока в легко усваиваемой форме. Существенным недостатком кисломолочной продукции, включающей взбитые десерты, является непродолжительный срок годности, продлить который можно за счет замораживания. Поэтому сочетание технологий кисломолочных продуктов и мороженого позволит производить структурированные кисломолочные десерты длительного срока годности.

В производстве взбитых продуктов большое внимание уделяется формированию структуры. Гурский И.А. на основании исследований стабилизирующей и влагоудерживающей способностей гелеобразователей в замороженных и размороженных продуктах обосновал эффективность применения желатина и пектина.

С целью совершенствования потребительских свойств диссертантом разработан композиционный состав продукта со сниженной массовой долей жира и низким гликемическим индексом, обогащенный белком и пищевыми волокнами.

Цель и задачи исследовательской работы, сформулированные автором и приведенные в автореферате, свидетельствуют о глубине проработанности избранной темы.

Автором работы получен ряд новых научных результатов, которые можно использовать на практике в производстве структурированных кисломолочных десертов с высокими потребительскими свойствами для употребления как в замороженном, так и размороженном виде.

Практическая значимость состоит в разработке технологии и технической документации по производству взбитых кисломолочных десертов (ТУ 10.52.10-030-19811926-2022), а также в получении патента № RU 2788710 С1 «композиционный состав размороженного кисломолочного мусса без добавленной сахарозы».

Основные результаты диссертационной работы были доложены и обсуждены на конференциях международного уровня. По результатам исследования опубликовано 18 печатных работ, в том числе 10 статей в изданиях, входящих в перечень российских рецензируемых научных журналов, 5 статей – индексируется в международных базах цитирования Scopus и Web of Science.

Автореферат Гурского Игоря Алексеевича свидетельствует о высоком научном уровне проведенных исследований, достаточной апробации положений и результатов работ и их освещении в опубликованных работах автора.

Однако, по автореферату имеются следующие вопросы:

- автору следует пояснить, чем рецептуры образцов кисломолочного десерта группы №7-№12 отличаются от рецептуры образцов группы №1-№6 (таблица 2);

- желательно в автореферате привести окончательный вариант разработанной автором рецептуры кисломолочного десерта.

В целом, несмотря на замечания, можно сделать вывод, диссертация Гурского Игоря Алексеевича на тему «Разработка технологии взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами» соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», а её автор заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доцент кафедры «Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов»  
ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»,  
к.т.н. по научным специальностям  
05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»,  
05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ», доцент по специальности  
4.3.3. – «Пищевые системы»

**Е.В. Литвинова**  
**(Елена Викторовна Литвинова)**

125080, г. Москва, Волоколамское ш., д.11  
Тел.: 8 (499) 750-01-11, доб. 47-97  
E-mail.: titov@mgup.ru

