

## ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

о работе над диссертацией соискателя 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

Гурский Игорь Алексеевич в 2020 году с отличием окончил  
ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых  
производств» по программе магистратуры по направлению подготовки  
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». В настоящее время  
работает во ВНИХИ – филиале ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.  
В.М. Горбатова» РАН в лаборатории технологии мороженого в должности  
младшего научного сотрудника.

В 2020 году Гурский И.А. поступил в аспирантуру ФГБНУ «ФНЦ  
пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН. В период выполнения  
диссертационной работы проявил себя квалифицированным,  
исполнительным и ответственным исследователем, способным  
добросовестно выполнять аналитические и экспериментальные  
исследования, анализировать и обобщать полученные результаты и  
проводить их математическую обработку.

Диссертация Гурского И.А. представляет собой актуальное  
исследование, характеризующее научной новизной и практической  
значимостью. Данные исследования получены диссертантом самостоятельно,  
теоретически обоснованы и экспериментально подтверждены, статистически  
обработаны.

Актуальность темы обусловлена целесообразностью производства  
пищевой продукции с усовершенствованными потребительскими свойствами  
мороженого и кисломолочной продукции с заявленной пищевой ценностью  
как продукт с низким содержанием жира, с низким гликемическим индексом,  
обогащенный белком и пищевым волокном.

Научная новизна исследования, выполненного Гурским И.А., состоит в  
установлении взаимосвязей между комплексом показателей качества  
стабилизаторов - гелеобразователей и формоустойчивостью взбитых  
кисломолочных десертов в размороженном состоянии; дисперсностью  
воздушной фазы и количеством сквашенной молочной составляющей.  
Выявлено положительное влияние желатина на морфологию и выживаемость  
молочнокислых микроорганизмов в замороженных кисломолочных десертах.

Новизна технического решения отражена в патенте на изобретение.

