

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Макаркина Дмитрия Васильевича
«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КИСЛОМОЛОЧНОГО МУЛЬТИЗЛАКОВОГО
ПРОДУКТА», представленной на соискание ученой степени кандидата технических
наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств и 05.18.23 Стандартизация и управление
качеством продукции

Актуальность диссертационной работы Макаркина Д.В. заключается в разработке нового поколения кисломолочных продуктов сложного сырьевого состава, обладающих целевой функциональностью, в частности, молочно-мультизлаковых, не содержащих глютен.

Цель работы: разработка многокомпонентного кисломолочного мультизлакового продукта, не содержащего глютен с учетом оценки рисков.

Теоретическая значимость работы заключается в том, что содержание нового продукта базировалось на использовании при проектировании известного принцип целостности биосистем, в соответствии с которым, каждый ингредиент многокомпонентного продукта вносит определенный вклад в его характеристики качества.

Составлен пакет технической документации ТУ 10.51.52-036-00419785-2017 «Продукт кисломолочный с мукою «Мультизлаковый». Разработан план ХАСП производства кисломолочного безглютенового мультизлакового продукта.

Научная новизна работы заключается в обосновании и осуществлении проектирования безглютенового кисломолочного мультизлакового продукта с учетом превентивной минимизации рисков для обеспечения безопасности продукта.

Получены зависимости изменения активной кислотности образцов продукта от длительности сквашивания и типологии выбранной закваски.

Установлено влияние сочетания злаковых ингредиентов в кисломолочном мультизлаковом продукте на его органолептические показатели с учетом шлейфа послевкусий и определены рейтинги их интенсивности.

Научно обоснованы и экспериментально подтверждены рациональные параметры технологии кисломолочного мультизлакового продукта.

Проведена промышленная апробация и выпущена опытная партия продукта на АО «Брянский городской молочный завод».

По материалам исследований опубликовано 12 печатных работ, в том числе: 3 в журналах, рецензируемых ВАК Российской Федерации.

При ознакомлении с авторефератом диссертации возникли следующие замечания.

1. В автореферате плохо читаются рисунки.
2. Требует пояснения выбор растительного сырья и изначальное содержание в нем глютена?
3. На рисунке 7 требует объяснений выбор условных обозначений.
4. На рисунке 20 учтена технология выработки продукта только из сухого молока, каким образом на производстве будет осуществляться гомогенизация?

Указанные замечания не снижают научной новизны и практической значимости реализованных соискателем исследований. Диссертация Макаркина Дмитрия Васильевича является законченной научно-исследовательской работой и отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.18.23 Стандартизация и управление качеством продукции.

Заведующий базовой кафедрой
технологии молока и молочных продуктов ФГАОУ ВО

«Северо-Кавказский федеральный университет»,

д-р техн. наук, профессор

Иван Алексеевич Евдокимов

Тел. 8-962-403-08-47, (8652) 33-03-18

e-mail: ievdokimov@ncfu.ru

Доцент кафедры прикладной биотехнологии

Института живых систем, ФГАОУ ВО

«Северо-Кавказский федеральный университет»,

канд. техн. наук

Тел. 8-928-327-58-07, (8652) 33-03-18

e-mail: abacumoff@yandex.ru

Адрес организации: 350009, Россия, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1

Елена Анатольевна Абакумова

ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:

начальник отдела

по работе с сотрудниками УП

