

Отзыв

на автореферат диссертации Бобровой Анны Владиславовны «Разработка технологии функциональных кисломолочных продуктов на основе концентратов пахты и молочной сыворотки, полученных нанофильтрацией», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Автореферат отражает содержание диссертационной работы, посвященной разработке технологии функциональных кисломолочных продуктов на молочной основе, включающей концентраты побочного молочного сырья, в частности, пахты и сыворотки, полученные с использованием современного мембранных метода, нанофильтрации.

Научная новизна работы и достоверность полученных результатов не вызывают сомнения и заключаются в выявлении зависимости изменения органолептических, синеретических, микробиологических свойств кислотных сгустков от состава молочной основы, вида и дозы закваски; в установлении дисперсного состава и характера микроструктуры в концентратах пахты и подсырной сыворотки, полученных нанофильтрацией, определении закономерности формирования структуры кисломолочных сгустков на их основе; в научном обосновании и экспериментальном подтверждении рациональных параметров технологии разработанных продуктов.

Практическая значимость диссертационной работы подтверждена разработкой технологии функциональных кисломолочных продуктов на основе концентратов пахты и сыворотки, полученных нанофильтрацией; разработкой нормативной (ТУ 10.51.52-015-00493250-2018) и технической (ТИИ 10.51.52-016-00493250-2018) документации; приоритетность технических решений подтверждается патентом РФ № 2580023 «Способ

получения кисломолочного продукта из концентратов вторичного молочного сырья».

Апробация работы представлена выступлениями на конференциях и участием в конкурсах, публикациями в научных журналах и сборниках, в проведении опытно-промышленной выработки в условиях АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина.

Основные положения диссертации опубликованы в 15 работах, в том числе 4 в журналах, рекомендованных ВАК РФ, одном патенте РФ.

В качестве вопросов можно отметить следующее:

1. В таблице 1 авторефера указана титруемая кислотность концентратов пахты и сыворотки, находящаяся в пределах 29-32 °Т, что повышает риск снижения термоустойчивости смеси, за счет чего удалось сохранить устойчивость молочной основы при пастеризации?

В целом, считаю, что диссертация, представленная авторефератором, является завершенной работой и соответствует требованиям, предъявляемым ВАК к кандидатским диссертациям по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, а ее автор Боброва Анна Владиславовна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Начальник лаборатории

ООО «Ува-молоко»

Удмуртская Республика, п.Ува,

ул. Механизаторов, д.6

тел. +7(34130)5-15-35

e-mail: info@uva-moloko.ru

30.10.2019

Подпись Кузелиной О.В заверяю
начальник отдела кадров
ООО «Ува – молоко»



Кузелина Олеся Владимировна

Морозова Ольга Леонидовна