

## 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

Направление научной работы, выбранное автором, является актуальным и своевременным, так как разработка технологии функциональных кисломолочных продуктов на основе рационального использования побочного молочного сырья остается востребованной темой для исследований.

На данный момент задачи по производству продовольствия, способствующего поддержанию здорового образа жизни, входят в число приоритетов государства.

Данный подход находится в рамках концепции о функциональном питании, предусматривающей разработку и выпуск продукции, которая не только обеспечивает высокие органолептические показатели и безвредность продуктов питания, но обладает профилактическим действием, предупреждает возникновение болезней, обусловленных отрицательным влиянием окружающей среды.

Поэтому большим спросом пользуются те продукты, которые имеют низкую энергетическую ценность и содержат в своем составе комплекс биологически активных веществ.

Автором осуществлен достаточно широкий объем экспериментальных исследований с помощью сертифицированного поверенного оборудования и современных методов исследования.

В работе представлены графические зависимости, которые удобно использовать для оперативного контроля сухих веществ в процессе нанофильтрации пахты и сыворотки.

Выполнена большая работа по подбору молочной основы, обеспечивающей высокую биологическую ценность, за счет концентрирования пахты и обогащения ее сывороточными белками (концентрат сыворотки). Увеличение доли сывороточных белков в продукте не только повышает биологическую ценность казеина, но и повышает коэффициент использования белка.

Для использования выбранной молочной основы подобран видовой состав закваски, обеспечивающей пробиотические и высокие органолептические свойства продуктов.

Основные результаты работы нашли практическую значимость в разработке технологии функциональных кисломолочных продуктов, на основе концентратов пахты и сыворотки, полученных нанофильтрацией. Разработаны технические условия и технологическая инструкция на их производство. Проведена опытно-промышленная апробация технологии производства в

условиях АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина.

Автореферат достаточно иллюстрирован таблицами, графиками, схемами и диаграммами, позволяющими оценить объем, научную и практическую значимость работы. Математическая обработка результатов подтверждает очевидность и достоверность выводов, приведенных автором. Основное содержание диссертации опубликовано в 15 печатных работах, в одном патенте РФ.

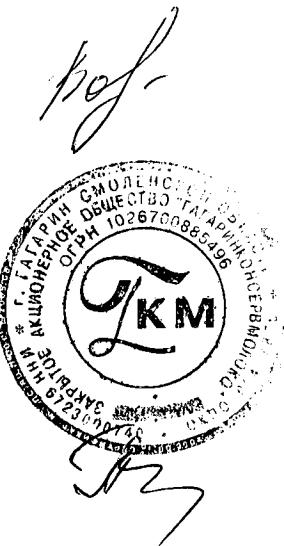
Однако к содержанию автореферата есть замечания:

1. В автореферате желательно было представить химический состав разработанных продуктов, что положительно дополнило информацию о пищевой ценности.

Указанные замечания не принципиальные, не снижают заслуг автора и не ставят под сомнение полученные практические результаты научной работы.

Считаю, что диссертационная работа отвечает всем требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям и автор, Боброва Анна Владиславовна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Ведущий технолог  
ЗАО «Гагаринконсервмолоко» Воробьева Алена Александровна



215010, Смоленская область, г. Гагарин, ул. Молодежная, д.1  
тел. 8-(48135)-6-02-49  
e-mail: vt-gkm@yandex.ru

Подпись Воробьевой А.А. заверяю:  
Начальник отдела кадров  
ЗАО «Гагаринконсервмолоко» Белова Татьяна Константиновна

