

Отзыв

на автореферат диссертации Логиновой И.В. «Структурное состояние жировой фазы сыров и сырных продуктов как фактора влияния на качество», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04- Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

В последнее время актуальным направлением в ассортиментной группе сырных продуктов является использование заменителей молочного жира. Но недостаточно проведено научных исследований в области структурных преобразований жировой фазы сыров и сырных продуктов в процессе их производства и мало изучены вопросы о влиянии эмульгированного заменителя молочного жира на формирование органолептических свойств.

Концепция по созданию новых теоретических данных в технологии сырных продуктов высокого качества на базе исследований структурных, биохимических и физико-химических изменений жировой фазы является актуальным и своевременным направлением в науке и технологии.

В данной диссертационной работе разработана новая гипотеза о существовании связи между органолептическими показателями сырных продуктов с заменителями молочного жира и количеством доступного жира в структуре их жировой фазы., а также разработана методика измерений массовой доли доступного жира в сырах и сырных продуктах, который внедрен в лабораторную практику проведения научных исследований ВНИИМС.

В результате проведенных исследователей диссертант рекомендует установленные закономерности влияния технологических параметров производства сырных продуктов на разных стадиях на доступность жира в их структуре, позволяющие направленно регулировать структурное состояние жировой фазы; а также учитывать особенности построения оболочек жировых глобул заменителя молочного жира в присутствии низкомолекулярного эмульгатора (моно- и диглицеридов жирных кислот) в молочно-растительной дисперсии.

Автором четко определены цели и задачи исследований. Работа выполнена последовательно, с применением современных методов исследования. Достоверность полученных результатов подтверждается избранной методологией исследований, применением методов математического моделирования и статистической обработки полученной ин-

формации. Научная новизна исследований подтверждена двумя патентами Российской Федерации № 2527675 и № 2502068.

По содержанию диссертационной работы имеются следующие замечания:

1 Основные результаты и научные положения работы за последние 3 года недостаточно опубликованы в рецензируемых издательствах, рекомендованных ВАК РФ и международных базах научного цитирования Scopus, Web of science.

Отмеченное замечание не снижают научной и практической ценности проведенных исследований, выводов и разработок. Поставленные соискателем задачи решены полностью, целенаправленно и основные результаты исследований отражены в выводах.

Таким образом, по актуальности, научной новизне, практической значимости работа соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Логинова Ирина Вячеславовна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04.

Доктор технических наук. профессор, профессор
кафедры технологии продуктов питания животного
происхождения
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»
Адрес: 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Эл. почта: ibuyanova_@mail.ru
Телефон: +7 905 915 72 98


Буянова И.В.

22.11.2020г.

