

Отзыв

на автореферат диссертации Логиновой Ирины Вячеславовны на тему:
«СТРУКТУРНОЕ СОСТОЯНИЕ ЖИРОВОЙ ФАЗЫ СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ
КАК ФАКТОР ВЛИЯНИЯ НА КАЧЕСТВО», представленной на соискание ученой
степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.04 – технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Для определенных групп населения, в частности, малообеспеченных, значительное распространение получили сырные продукты. Они уступают сырам по органолептическим показателям, что связано с изменением состава и структуры жировой фазы. В связи с этим, изучение изменений (структурных, биохимических и физико-химических), происходящих при производстве сырных продуктов с заменой молочного жира, и разработка рекомендаций по улучшению органолептического профиля этих продуктов, является актуальным направлением исследований.

Из авторефера следует, что цели и задачи, поставленные автором, полностью решены.

Научная новизна заключается в установлении влияния эмульгатора и технологических параметров эмульгирования заменителя молочного жира в обезжиренном молоке на стабильность получаемых эмульсий и содержание свободного жира в молочно-растительных смесях, а также в установлении влияния технологических параметров производства продукта на количество образующегося свободного жира.

Новизна технических решений подтверждена двумя патентами Российской Федерации.

Практическая значимость работы заключается в разработке методических рекомендаций МР-015-2017 по улучшению органолептических показателей полутвердых сырных продуктов.

При проведении исследований использовали общепринятые, стандартные и оригинальные методы исследований – органолептические, микробиологические, физико-химические, структурные. Активно использован математический аппарат при обработке результатов экспериментов. Повторность проведения опытов не менее, чем трехпятикратная.

Автором опубликовано 26 печатных работ, отражающих основное содержание диссертации, в том числе, 3 в журналах списка ВАК РФ, 2 патента. Работа апробирована на 8 научно-практических международных конференциях.

Рецензируемая работа отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям ВАК РФ, а ее автор Логинова Ирина Вячеславовна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

При общей положительной оценке работы, возникли некоторые вопросы и замечания:

1.Прокомментируйте, почему Вы используете понятие «сырный продукт» для объекта Вашего исследования.

2.В разделе «научная новизна» «написано: подтверждена связь между количеством доступного жира в структуре полутвердых сырных продуктов и их органолептическими показателями». В автореферате не обнаружены данные органолептических исследований. На стр.13 представлен один абзац про появление выраженного вкуса и общих фраз. В связи с этим, хотелось бы понять, какие данные исследований подтверждают связь между количеством жира и органолептическими показателями продукта?

3.Автореферат слишком лаконичен и не содержит ни одной графической зависимости.

Отмеченные замечания не снижают общей положительной оценки автореферата диссертационной работы. Она представляет собой целостный и завершенный научно-исследовательский труд, выполненный на актуальную тему.

Рецензируемая работа отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям ВАК РФ, а ее автор Логинова Ирина Вячеславовна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Ведущий научный сотр.,
Ученый секретарь ФГАНУ
«ВНИМИ», докт.техн.наук
115093,Москва, ул.Люсиновская,
д.35,кор.7 т.8(499)237-03-33
o-fedotova@vnimi.org

Подпись руки Федотовой О.Б. удостоверяю
Нач. отдела кадров

23.11.2020г.



О.Б.Федотова

М.А.Маркина