

Отзыв
на автореферат диссертационной работы Агаркова Александра Александровича на тему: «Разработка технологии сквашенного напитка на основе ультрафильтрационного концентрата сывороточных белков», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Работа Агаркова А.А. посвящена разработке технологии сквашенного напитка на основе ультрафильтрационного концентрата сывороточных белков. В качестве сырья для получения напитка использована молочная сыворотка, наиболее ценным компонентом которой являются белки. Как известно, объемы сыворотки, перерабатываемой на пищевые цели весьма ограничены и, привлечение ее автором в качестве основного сырья, несомненно, подтверждает актуальность работы.

Научная новизна представленной работы заключается в использовании, применительно к молочной сыворотке, получены зависимости удельной производительности и продолжительности процесса мембранного концентрирования приема мембранного концентрирования с использованием принципа вращения мембранного элемента, позволяющего значительно интенсифицировать процесс концентрирования. Автором обоснована применимость экспериментальной установки для получения сывороточных концентратов с физико-химическими показателями, сравнимыми с показателями концентратов, полученных на серийной установке.

При определении показателей качества и потребительских предпочтений к напиткам на основе сыворотки нетрадиционного состава диссертантом проведен определенный объем исследований с привлечением приемов квалиметрии, позволяющий определить потребительские предпочтения по отношению к обогащенным сывороточным напиткам.

В качестве компонентов, способных тормозить нарастание кислотности в продукте на основе молочной сыворотки Агарковым А.А. использованы экстракты пряных растений, доказан эффект обеспечения стабильности в хранении разрабатываемого продукта за счет их антимикробного эффекта.

Работа имеет практическую значимость. Автором разработана технология и комплект технической документации на напиток сывороточные ацидофильные и проведена промышленная апробация. Разработанный в рамках диссертационной работы напиток на основе концентрата белков молочной сыворотки может расширить ассортимент продуктов профилактической направленности, особенно актуальных при нарушении структуры питания в пандемийный период, поскольку сывороточные белки обладают рядом ценных биологических свойств.

В работе применялись современные методы исследований, материал изложен последовательно, выводы сформулированы четко и грамотно.

Автором опубликовано 16 печатных работ, из которых 3 в изданиях, списка ВАК.

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

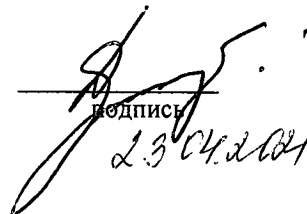
1. Не представлены расчеты экономической эффективности при внедрении разработанной технологии.
2. Автор пишет, что разработанный продукт содержит сниженное содержание казеина. Вопрос. Какое содержание и какими исследованиями это подтверждается?

Указанные замечания не снижают общей положительной оценки автореферата. Она отвечает требованиям, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Агарков Александр Александрович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 –Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Заведующий кафедрой управления
качеством и товароведения продукции
РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева
Доктор технических наук, профессор

127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49
e-mail: ukitp@rgau-msha.ru
dunchenko.nina@yandex.ru
телефон: 8-499-976-15-46
Подпись руки Н.И.Дунченко заверяю


Дунченко Н.И.


подпись
23.04.2014

ФИО

подпись
МП

Подпись заверяю
Проректор по кадровым
вопросам
и.о. Степанова



 и.о. Степанова