

ОТЗЫВ
на автореферат диссертации Симоненко Елены Сергеевны на тему
«Разработка технологии кисломолочного продукта функциональной
направленности на основе кобыльего молока», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 –
«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных
производств»

Одним из приоритетных направлений развития молочной отрасли на современном этапе является разработка и реализация технологий функциональных продуктов, обеспечивающих рациональное питание, способствующих сохранению здоровья, физической и умственной работоспособности, повышению сопротивляемости организма человека. Особый интерес представляют продукты на основе кобыльего молока, которое обладает ценными свойствами для жизнедеятельности человека, обусловленными его уникальным составом, отличающимся от других видов молока. Повышение функциональных свойств продуктов на основе кобыльего молока возможно за счет обогащения молочнокислыми и пробиотическими микроорганизмами, используемыми при производстве кисломолочных продуктов.

В соответствии с вышеизложенным, представленная на защиту диссертационная работа, целью которой является научное обоснование и разработка технологии кисломолочных продуктов функциональной направленности на основе кобыльего молока, является своевременной и посвящена актуальной проблеме.

Для достижения поставленной цели были решены следующие задачи: выявлены потребительские предпочтения и разработаны медикобиологические требования (МБТ) к кисломолочным продуктам (КП) на основе кобыльего молока (КобМ); сформированы критерии идентификации КобМ на основе органолептических, физико-химических, биохимических показателей; изучено влияние режимов термической обработки КобМ, кобыльего молока с повышенным содержанием сухих веществ до 15% (ККобМ), кобыльего молока с добавлением коровьего (КобМ/КорМ) на физико-химические, микробиологические и органолептические показатели и определен рациональный режим пастеризации; изучен процесс ферментации КобМ, ККобМ и КобМ/КорМ под действием подобранный бактериальной закваски, обладающей технологическими и пробиотическими свойствами; разработана технология и нормативная документация на КП на основе КобМ, определены сроки годности продукта, проведена апробация разработанной технологии; доказана функциональная направленность разработанных КП на основе ККобМ и КобМ/КорМ методами *in vitro* и *in vivo*.

Основные положения диссертационной работы опубликованы в 15 научных работах, из них 10 в научных изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 2 статьи в базе Scopus, получен 1 патент РФ.

По представленному материалу автореферата диссертационной работы Симоненко Е.С. имеется следующее замечание:

1. В работе автору стоило бы отразить экономический эффект от внедрения новой технологии производства кисломолочных продуктов на основе кобыльего молока.

Выше сказанное замечание носит рекомендательный характер и не умаляет достоинств проделанной работы.

Уровень и содержание проведенных исследований, практические результаты проведенных диссертационных исследований Симоненко Е.С. на тему «Разработка технологии кисломолочного продукта функциональной направленности на основе кобыльего молока», соответствуют завершенной научной работе и в совокупности могут быть квалифицированы как научное достижение, вносящее значительный вклад в развитие науки и производства, что соответствует требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Отзыв рассмотрен и утвержден на заседании технического совета протокол № 264 от 17 июня 2022 г.

Директор ГБУ Ярославский государственный
институт качества сырья и пищевых продуктов
д.т.н., заслуженный работник
пищевой индустрии РФ
150030, г. Ярославль,
Московский пр-т., 76а
т. (4852) 44-59-34, 44-74-84
e-mail: milkyar@mail.ru



Гаврилов Гавриил Борисович

подпись руки директора ГБУ ЯО ЯГИКСПП
заверяю
секретарь НТС, к.т.н.

Филиппов Александр Анатольевич