ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Шерстневой Натальи Евгеньевны на тему «Разработка технологии кисломолочного продукта с использованием модифицированного 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

Обеспечение населения качественной продукцией, отвечающей принципам здорового питания, является приоритетным направлением российского государства, что зафиксировано в Указе Президента «О национальных целях развития Российской Федерации до 2030 г» и отражено в основных документах стратегического планирования на ближайшее десятилетие. В связи с этим необходимо разрабатывать и внедрять новые технологии продуктов питания, в том числе, содержащих легкоусвояемый белок, при этом, сывороточные белки вызывают особый интерес, что свидетельствует о актуальности разработки технологии кисломолочного продукта с ультрафиолетовой обработкой концентрата сывороточных белков.

Целью работы являлось создание технологии кисломолочного продукта с улучшенными структурно-механическими и технологическими свойствами, предусматривающей внесение модифицированных ультрафиолетовым воздействием сывороточных белков.

В автореферате, Шерстневой Н.Е. решены ряд задач: обоснована актуальность исследований по теме диссертационной работы; установлены зависимости влияния дозы ультрафиолетового облучения растворов концентрата сывороточных белков на их физико-химические показатели и структурные изменения;разработана и проведена оптимизация ультрафиолетовой обработки раствора концентрата сывороточных белков для последующего внесения в рецептуру кисломолочного продукта; установлены зависимости технологических, структурно-механических, органолептических показателей кисломолочных продуктов от дозы ультрафиолетового облучения; разработан комплект технической документации и проведена промышленная апробация разработанной технологии.

Результаты исследований, представленные в автореферате, свидетельствуют, что работа обладает научной новизной и практической значимостью.

Доказана перспективность применения ультрафиолетовой обработки для раствора концентрата сывороточного белка и дальнейшего внесения его в кисломолочный продукт.

Разработан технологический процесс получения кисломолочного продукта с использованием модифицированного концентрата сывороточных белков.

Научно обоснованы и экспериментально подтверждены рациональные параметры технологии кисломолочного продукта.

Разработан комплект технической документации ТУ 9222-538-00419785 «Продукт кисломолочный с повышенным содержанием белка». Проведено промышленное внедрение на ООО «Южский Молочный Завод».

Автором опубликовано 13 печатных работ, из которых 4 в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 1 – WoS. Работа представлена соискателем на 5 российских и международных конференциях.

Вместе с тем, следует дать пояснение:

1. Из автореферата не вполне понятно, чем обоснован выбор шага доз облучения 37 Дж/мл?

Имеющееся замечание не снижает общей положительной оценки автореферата. Диссертационная работа Шерстневой Н.Е. отвечает требованиям п.9. «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 203 г. №842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Рецензент: Доктор технических наук по специальности 05.18.01 Ученое звание – профессор Должность – директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных продуктов Высшей инженерной школы	Савенкова Татьяна Валентиновна

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Россия, 117997, Москва, Стремянный переулок 36, корп.6, каб. 235
Тел.: 8 (495) 800-12-00 доб.: 15-52
e-mail: savenkova.tv@rea.ru

ПОДПИСЬ Савенковой Т.В
удостоверяю
Специалист по работе с персоналом
Маршева А.И. 13.09 2022 г.