

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

Диссертационное исследование Шерстневой Н.Е. посвящено разработке технологии кисломолочного продукта с использованием модифицированного концентрата сывороточных белков. Существуют немногочисленные исследования в области ультрафиолетового (УФ) облучения, направленные на обеззараживание молочного сырья, однако, данных о направленном влиянии электромагнитного излучения чрезвычайно мало. В связи с этим, можно констатировать, что рассматриваемая работа является актуальной.

Оригинальность настоящей работы обусловлена применением технологии УФ обработки концентрата сывороточных белков и последующее внесение его в кисломолочный продукт. Исследование закономерностей изменения структурно-механических показателей и влагоудерживающей способности позволило создать продукт с улучшенным комплексом свойств без использования структурообразующих добавок.

В работе исследовано влияние УФ воздействия на физико-химические и органолептические показатели модифицированного раствора концентрата сывороточных белков. Научно обоснованы и установлены зависимости физико-химических и структурно-механических показателей сквашенных растворов концентратов сывороточных белков и кисломолочных модельных систем от объемных доз облучения.

Для получения экспериментальных результатов использованы современные методы и оборудование. Достоверность полученных результатов диссертационной работы определяется логичностью построения работы и проведения исследований, математической обработкой и апробацией полученных результатов на всероссийских и международных конференциях.

По автореферату имеются вопросы:

1. Чем объясняется внесение лактозы в количестве 2%? (стр. 9 автореферата).
2. При проведении органолептической оценки (рис.11) введен дескриптор «запах УФ-обработки». Каков характер этого запаха?

Имеющиеся вопросы не снижают общей положительной оценки автореферата. По результатам анализа автореферата Шерстневой Н.Е., можно сделать вывод, что диссертационная работа соответствует требованиям п.9. «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 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.

Ведущий научный специалист,
Канд.тех.наук по специальности
05.18.04
ООО «АТЛ»
г. Москва, 121170,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.4
+7(967) 051-70-14
n.zolotarev@atl-ltd.ru

Золотарев Н. А.



12.09.2022 г.

Подпись руки Золотарёва Н. А. заверяю

ЮРИСКОНСУЛЬТ АРТЕМОВА М.Ю.
ДЕЙСТВ. ПО ДОВ-ТИ № 28
ОТ 05.07.2022