

ОТЗЫВ на автореферат

Иваниловой Ирины Геннадьевны на тему «Разработка модели подтверждения соответствия пищевой продукции смешанного состава на основе молока» по специальностям 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.02.23 - Стандартизация и управление качеством продукции, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

Основой технологий продуктов здорового питания является модификация традиционных продуктов, в том числе в части снижения уровня холестерина и трансизомеров путём подбора соответствующего жирового сырья. Представленная работа направлена на исследования и стандартизацию группы продуктов с заменой молочного жира в общей жировой фазе продукта более 51% на заменитель молочного жира. Такие продукты находятся в массовом производстве и обращении на территории стран ЕАЭС, однако к ним не установлены терминологические признаки и технические характеристики, позволяющие однозначно идентифицировать и, как следствие, осуществлять контроль таких продуктов.

Из автореферата следует, что цели и задачи, поставленные автором, решены, а комплекс исследований, сформулированный в виде схемы организации работ, реализован.

Разработанная автором терминологическая система и привязанные к ней признаки продуктов совместно с методическим подходом к проектированию показателей качества продукции создают основу для обеспечения безопасности таких продуктов до начала их производства на стадии проектирования и разработки. В работе предложены закономерности формирования заданных качественных показателей продуктов смешанного состава, произведенных на основе молока, на примере сырного молокорастительного продукта; выявлены, анализированы и оценены химические и биологические опасные факторы, разработан способ установления и контроля показателей безопасности пищевой продукции смешанного состава на основе молока с учетом оценки характеристик безопасности сырья.

Следует отметить, что научное исследование и его результаты обеспечивают информационную безопасность не только рассматриваемого объекта, но и защиту традиционных молочных продуктов от фальсификации.

Работа выполнена на высоком уровне с применением общенаучных и специальных методов исследований, включая методы анализа рисков,

математического анализа и логики, статистической обработки данных и методов математического моделирования и представляет собой законченное научное исследование.

При рассмотрении автореферата возникли следующие замечания:

- отсутствует ссылка на стандарт Codex Alimentarius;
- в таблице 2 желательно было бы указать ссылку на межгосударственный стандарт ГОСТ 31648-2012 «Заменитель молочного жира»;
- отсутствует ссылка на Методические указания по определению сроков годности и схемы проведения экспериментальных исследований при определении срока годности разработанного сырного продукта 30 суток при 4 ± 2 °C;
- в таблице 6 неясно о потере каких свойств молокорастительного продукта идет речь.

Данные замечания не носят принципиального характера и не снижают положительной оценки представленной работы.

Уровень и содержание, а также практические результаты проведенных исследований автором Иваниловой И.Г. на тему «Разработка модели подтверждения соответствия пищевой продукции смешанного состава на основе молока», соответствуют завершенной научной работе и в совокупности могут быть квалифицированы как научное достижение, вносящее вклад в развитие науки.

Кандидат технических наук, доцент,
старший научный сотрудник
лаборатории оборудования и технологий
молочноконсервного производства
РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

03.05.2019 г.

И.В. Миклух

К.т.н. по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание доцент (Технология (пищевые продукты))

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172
+375 17 344-39-32, inmik@bk.ru

