

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Гурского Игоря Алексеевича на тему:

«Разработка технологии взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы

Совершенствование потребительских свойств пищевых продуктов с целью соответствия их требованиям, предъявляемым к продуктам для здорового питания, является актуальной задачей научных исследований. Это направление отражено в Доктрине продовольственной безопасности и Стратегии повышения качества пищевой продукции до 2030 г. Реализованной целью диссертационного исследования Гурского И.А. являлась разработка технологии взбитых кисломолочных продуктов с усовершенствованными физико-химическими, органолептическими и микробиологическими показателями. Разработанная технология позволяет вырабатывать кисломолочный десерт без добавленной сахарозы (с низким гликемическим индексом), обогащенный белком и пищевыми волокнами. С усовершенствованными органолептическими свойствами (мусса) при употреблении в размороженном состоянии. В связи с этим работу, выполненную соискателем, можно считать актуальной и своевременной. Новизна диссертационного исследования состоит в научном обосновании компонентного состава кисломолочных десертов без добавленной сахарозы и установлении его влияния на показатели качества продукта в дефростированном состоянии. Доказана высокая выживаемость молочнокислых микроорганизмов на стадии динамического замораживания во фризере. Выявлена зависимость дисперсности воздушной фазы от количества сквашенной молочной составляющей и продолжительности хранения в размороженном состоянии.

Особый интерес представляют результаты экспериментальных исследований по оценке влияния компонентов на микроструктуру десертов.

Обоснованность результатов и выводов, сформулированных в автореферате, и их научная достоверность отражают поставленную цель и задачи исследований. Достоверность результатов не вызывает сомнений на основании большого объема исследований, их многократной повторности и использовании современных и стандартных методов исследований.

Приоритетность результатов исследований подтверждается научными публикациями в журналах перечня ВАК и индексируемых международными базами, а также в материалах Международных научно-практических конференциях. Разработанная технология апробирована на двух предприятиях отрасли.

Исходя из содержания автореферата, выполненное диссертационное исследование по научной новизне, методическому уровню, практической значимости соответствует требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней ВАК РФ, предъявляемых к кандидатским диссертациям. Считаю, что Игорь Алексеевич Гурский достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Старший преподаватель кафедры
«Технологии хранения и переработки продуктов
животноводства» ФГБОУ ВО
РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, к.т.н.

К.А. Канина

Почтовый адрес: 127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49
Тел.: 8(499)977-04-80

Эл. почта: kseniya.kanina@rgau-msha.ru

ПОДПИСЬ
ЗАВЕРЯЮ

Руководитель службы кадровой
политики и приема персонала

