

ОТЗЫВ

на диссертационную работу Гурского Игоря Алексеевича на тему: «Разработка технологии взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Актуальность темы диссертационной работы. О пользе кисломолочной продукции известно давно. Благодаря лакто- и бифидобактериям лучше усваиваются питательные вещества, молочная кислота способствует защите организма от инфекций, улучшается работа кишечника. В кисломолочных продуктах, в частности десертов, множество витаминов и микроэлементов – кальций, фосфор, магний, витамины А, D, E, группы В. В настоящее время на рынке представлен широкий ассортимент кисломолочной продукции, включая взбитые десерты, существенным недостатком которой является непродолжительный срок годности. Замораживание кисломолочной продукции с целью увеличения сроков годности и последующее размораживание, приводит к разрушению структуры сгустка и расслоению продукта. Для предотвращения этих недостатков необходимо введение в продукт сахаров и стабилизаторов – гелеобразователей. Таким образом, разработка технологии взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами – без добавленной сахарозы, с низким содержанием жира, с дополнительным введением белка и пищевых волокон, с возможностью длительного хранения в замороженном состоянии и употребления в замороженном виде является **актуальной задачей.**

Научная новизна данной работы заключается в установлении взаимосвязи между комплексом показателей качества стабилизаторов – гелеобразователей (динамическая вязкость, влагоудерживающая способность и твердость гелей после размораживания) и формоустойчивостью взбитых кисломолочных десертов при температуре 4 ± 2 °С.

Теоретическая и практическая значимость работы определяется тем, что разработан и экспериментально обоснован компонентный состав взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами, включая пищевую ценность и возможность употребления в замороженном и размороженном состоянии.

Результаты исследований. В результате исследований обосновано значимое влияние дисперсности воздушной фазы на состояние структуры и

текстуры десертов при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Выявлена зависимость дисперсности воздушной фазы от количества кисломолочной части и продолжительности хранения при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Установлено, что состояние структуры и воздушной фазы в размороженных взбитых кисломолочных десертах обеспечивает приемлемое сохранение формы порции в течение 24 ч хранения при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Замечания по тексту автореферата:

- положения, выносимые на защиту «пункт 1, 2) сформированы не корректно.

- задача исследования №7 «Разработка технической документации» не может являться задачей научного исследования.

Заключение. Диссертационная работа Гурского И. А. представляет собой самостоятельное законченное исследование, выполненное на современном научно-техническом уровне, отвечает критериям, установленным «Положением о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации №842 от 24.09.2013.

Автор диссертационной работы Гурский Игорь Алексеевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Профессор кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктор технических наук

Профессор кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктор с.-х. наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»
127434, г. Москва, ул.

Тимирязевская, 49

Телефон: 8-916-090-75-15

E-mail: stepangr56@mail.ru

О.Н. Красуля
22.11.2023

О.Н. Красуля

С.А. Грикшас

Подписи Красуля Ольги Николаевны и
Грикшаса Стяпаса Антановича
заверяю

Руководитель службы кадровой
политики и приема персонала

