

Отзыв

на автореферат диссертационной работы
Вахрушевой Дарьи Сергеевны
на тему «Разработка биотехнологических приемов улучшения
потребительских свойств сыров пониженной
жирности», представленной на соискание ученой степени кандидата
технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Актуальность. Проблема обеспечения населения нашей страны качественными продуктами питания является одной из приоритетных в развитии науки и производства пищевой продукции. На сегодняшний день потребитель стремится к тому, чтобы в его рационе меньше содержалось насыщенных жирных кислот, а белков было больше. Молочные продукты входят в ежедневный рацион питания современного человека, и доля сыров в нем занимает значительный процент. С целью удовлетворения запросов потребителей производители стремятся выпускать сыры с редуцированной калорийностью за счет пониженного содержания жира и сталкиваются с проблемой выпуска продукта, который не соответствует ожидаемым органолептическим показателям и имеет ряд недостатков по вкусу, аромату и консистенции. В связи с вышесказанным, исследования в области разработки сыров пониженной жирности, которые не уступали бы полножирным аналогам и соответствовали ожиданиям потребителей, являются актуальными и востребованными.

Научная новизна работы не вызывает сомнений и заключается в установлении зависимости динамики ферментативных процессов гликолиза, протеолиза и накопления вкусоароматических веществ, а также реологических показателей в сырах пониженной жирности от видового состава заквасочной микрофлоры; обосновании получения сыров пониженной жирности с улучшенными органолептическими характеристиками за счет подбора технологических параметров, обеспечивающих направленность микробиологических и биохимических процессов.

Практическая значимость исследований состоит в разработке комбинации молочнокислых микроорганизмов целевого назначения, состоящих из основных и дополнительных культур, с учетом их физиолого-биохимических свойств и особенностей технологических режимов производства сыров пониженной жирности для получения линейки сыров с высокими органолептическими показателями. Разработана техническая документация: СТО ВНИИМС 058-2023 «Сыры пониженной жирности Диетические. Технические условия» и Технологическая инструкция на сыры пониженной жирности с массовой долей жира 30 % и 20 % с улучшенными органолептическими показателями. Апробация предложенных решений проведена на АО «Маслосырзавод «Починковский».

Достоверность результатов не вызывает сомнений. Результаты исследования базируются на большом массиве экспериментальных данных, полученных с применением современных и общепринятых методов анализа с

последующей статистической обработкой. Результаты диссертационной работы многократно обсуждены и одобрены на конференциях различного уровня.

По теме диссертации опубликовано 21 научная работа, в том числе 9 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ; 3 публикации в изданиях, индексируемых в международной базе данных Scopus и WoS.

В качестве *замечаний* следует отметить: из автореферата не ясно, на какой стадии хранения получены результаты органолептических исследований сыров пониженной жирности, представленные на рисунках 5, 10 и 18 (страницы 9, 13 и 20 автореферата)? Было бы желательно привести в тексте автореферата разработанную соискателем балльную шкалу для оценки органолептических показателей качества сыров пониженной жирности. Это повысит информативность приводимых в работе результатов исследований. Также не ясно из текста автореферата закваски каких производителей использовали при проведении исследований и какой срок годности установлен для сыров пониженной жирности.

Сформулированные замечания не носят принципиального характера и не снижают общую высокую оценку работы.

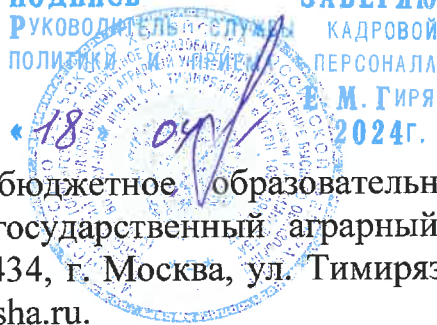
Актуальность, научная новизна, практическая значимость диссертационной работы отвечают требованиям, предъявляемым ВАК к кандидатским диссертациям (пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 года № 842), а ее автор **Вахрушева Дарья Сергеевна** заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Кандидат технических наук (специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств), доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева», доцент

Купцова Светлана Вячеславовна

18.04.2024г.

ПОДПИСЬ
РУКОВОДИТЕЛЬ СЛУЖБЫ
ПОЛИТИКИ И УПРАВЛЕНИЯ
КАДРОВОЙ ПЕРСОНАЛА
М. ГИРЯ
2024г.



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»; 127434, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49; тел.: +7(499)976-04-80; e-mail: info@rgau-msha.ru.