

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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»

Рациональное питание является частью комплекса мер по профилактике сердечно-сосудистых заболеваний человека. Рекомендации национальных организаций по питанию направлены на снижение энергоемкости рациона и ограничение потребления животных жиров, в т.ч. состоящего преимущественно из насыщенных жирных кислот молочного жира. Для расширения ассортимента продуктов с низким содержанием жира целесообразно разрабатывать новые технологии сыров. Поэтому диссертационная работа Вахрушевой Д.С., направленная на улучшение потребительских свойств сыров пониженной жирности, является востребованной и актуальной.

Целью диссертационной работы является разработка технологии сыров пониженной жирности с улучшенными органолептическими характеристиками за счет использования биотехнологических приемов, включающих подбор комбинаций заквасочных культур целевого назначения.

Научная новизна работы состоит в том, что получены данные зависимости динамики ферментативных процессов гликолиза, протеолиза и накопления вкусоароматических веществ, а также реологических показателей в сырах пониженной жирности от видового состава заквасочной микрофлоры. Теоретически и экспериментально обоснована возможность достижения улучшенных органолептических характеристик сыров пониженной жирности за счет комплексного применения биотехнологических приемов.

Диссертационная работа имеет практическую значимость, заключающуюся в разработке комплекта документов по стандартизации – стандарта организации «Сыры пониженной жирности Диетические. Технические условия». Осуществлена опытно-промышленная апробация разработанной технологии на производство сыров пониженной жирности с массовой долей жира 30 % и 20 % с улучшенными органолептическими показателями на АО «Маслосырзавод «Починковский».

В своей работе соискатель использовала комплекс исследований, базирующихся на современных подходах к разработке технологии сыров пониженной жирности. Основой научных исследований является разработка комплекса биотехнологических приемов, направленных на углубление ферментативных процессов во время выработки и созревания, и включающий направленный подбор состава микрофлоры и обеспечение условий ее развития путем корректировки технологических приемов производства. Данные исследования позволили разработать наукоёмкую технологию сыров

пониженной жирности с улучшенными органолептическими характеристиками.

Достоверность полученных результатов исследований подтверждается проведением экспериментов не менее чем в 3-х кратной повторности с применением стандартных и специальных методов анализа, а также статистической обработкой полученных результатов исследований с использованием пакета программ Microsoft Excel.

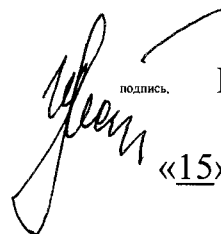
Работа выполнена на хорошем научном и методическом уровне и является завершенным научным трудом. Практическая значимость работы не вызывает сомнений. Реферат изложен грамотно, последовательно и аргументированно.

По автореферату имеются следующие замечания и вопросы:

- 1) Прошу пояснить, подразумевает ли продукт по СТО «Сыры пониженной жирности Диетические» процедуру добровольной сертификации по № 159-ФЗ «О сельскохозяйственной продукции, сырье и продовольствии с улучшенными характеристиками»?
- 2) Какими методами статистической обработки вы пользовались?

Данные замечания не уменьшают представленной научной и практической значимости диссертационной работы «Разработка биотехнологических приемов улучшения потребительских свойств сыров пониженной жирности». По актуальности темы, новизне полученных результатов, научной и практической значимости, объему проведенных исследований диссертационная работа соответствует требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» (Постановление Правительства Российской Федерации № 842 от 24.09.2013 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор, Вахрушевой Дарья Сергеевна, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Руководитель научно-консультационного центра автономной некоммерческой организации «Регистр системы сертификации персонала», доктор технических наук, эксперт по стандартизации, эксперт судебной нормативной экспертизы



Макеева И.А.

«15» апреля 2024 г.

Подпись Макеевой Ирины Александровны
Директор РССТ

Савельев Е.В.

Контактные данные:

105005, г. Москва, Посланников пер., д.5, стр. 13, 2-й этаж
Тел.: +7(926) 245-8954, +7(499) 678-2012 доб. 107
gostmak@yandex.ru

