

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Шухаловой Ольги Михайловны на тему «Исследование влияния физиолого-биохимических свойств отдельных видов заквасочных микроорганизмов на качество полутвердых сыров», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»

Рецензируемая работа имеет непосредственное отношение к решению задач Доктрины продовольственной безопасности страны, поскольку сыры относятся, в том числе, к продукции стратегического назначения, и обеспечение их качества является актуальной задачей. Разработка комплексного подхода для оценки соответствия используемых культур в составе заквасок для сыроделия технологическим параметрам производства позволит обеспечить получение качественных сыров с искомыми органолептическими показателями.

Научная новизна проведенных Шухаловой О.М. исследований состоит в получении новых знаний о динамике развития и кислотообразовании конкретных видов заквасочных микроорганизмов в модельных молочных средах в условиях, имитирующих режимы выработки и созревания сыров, а также процессах развития и метаболизма, включающих гликолиз, протеолиз, накопление вкусоароматических веществ и формирование органолептических показателей в модельных полутвердых сырах.

Результаты исследований использованы при разработке МП 021–2023 «Общие и специфические требования к бактериальным закваскам с учетом состава микрофлоры, количества жизнеспособных клеток, физического состояния и особенностей технологии производства сыров», которые позволят предприятиям молочной промышленности в зависимости от технологических параметров производства осуществлять подбор бактериальных заквасок для получения сыров высокого качества с определенными потребительскими характеристиками.

Работа обладает научной новизной и практической значимостью.

Автором сформулирована цель и поставлено 5 задач для ее реализации.

Для проведения исследований применялись как общепринятые, так и специальные микробиологические, физико-химические, биохимические и органолептические методы.

Полученные новые данные роста и метаболизма конкретных видов моновидовых культур на модельных молочных средах и в модельных сырах позволяют определять влияние каждой культуры в отдельности на качественные показатели сыров и оценивать степень рисков формирования органолептических пороков готового продукта.

Представленные результаты обоснованы и объективны, выводы аргументированы, вытекают из содержания проведенных исследований и отражают представленные в работе научные положения.

По результатам исследований опубликовано 21 печатная работа, в том числе: 15 статей в рецензируемых научных изданиях, входящих в RSCI, 2 статьи в рецензируемых журналах входящих в список ВАК Министерства науки и высшего образования РФ, 2 – в международных изданиях, входящих в наукометрические базы Scopus и Web of Science, и в сборниках материалов российских и международных конференций – 2 статьи. Работа апробирована на российских и международных конференциях.

Автореферат содержит информацию, достаточную для оценки материалов, представленных в диссертации.

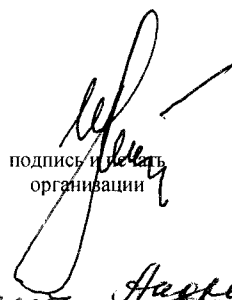
При общей положительной оценке работы по автореферату имеются следующие замечания и вопросы:

1) Прошу пояснить отличие модельных сыров от сыра Голландского, по технологии которого проводились выработки?

2) Поясните выбор объекта по массовой доле жира 10 % с наименованием «восстановленное стерильное молоко».

Указанные замечания не снижают общей положительной оценки диссертационной работы. Она отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям ВАК РФ (Постановление Правительства № 842), а ее автор – Шухалова Ольга Михайловна – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

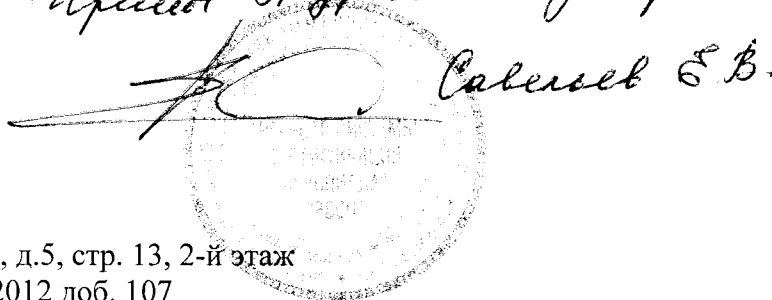
Руководитель научно-консультационного центра автономной некоммерческой организации «Регистр системы сертификации персонала», доктор технических наук, эксперт по стандартизации, эксперт судебной нормативной экспертизы


подпись и печать
организации

Макеева И.А.

Подпись Макеевой Ирины Александровны заверяю.

Директор РСЭП


Савельев С.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

15.04.2024 г.