

В диссертационный совет Д 24.1.257.01
При ФГБНУ «Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН,
109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Вахрушевой Дарьи Сергеевны «РАЗРАБОТКА
БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРИЕМОВ УЛУЧШЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ
СВОЙСТВ СЫРОВ ПОНИЖЕННОЙ ЖИРНОСТИ», представленной на
соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
4.3.3 - «Пищевые системы»**

Существующие на сегодняшний день программные документы правительства РФ, предписывают необходимость активизации научных разработок в области развития сбалансированных продуктов питания с расширенными функциональными свойствами, что обусловлено положительной динамикой роста различных заболеваний. Несмотря на разнообразие технологий производства и ассортимента сыров, диссертационное исследование направлено на разработку биотехнологических приемов, обеспечивающих получение сыров пониженной жирности, улучшенными органолептическими показателями и предусматривающих подбор комбинаций заквасочных культур.

Следует также указать, что биомассы заквасочных микроорганизмов являются важной составляющей профилактических рационов питания, обеспечивающих поддержание иммунитета в любых возрастных группах.

Данные обстоятельства позволяют считать тематику диссертационной работы Вахрушевой Д.С. актуальной, посвященной разработке комбинаций заквасочных микроорганизмов целевого назначения, модификации ферментативных процессов на этапе созревания сыров, обеспечивающих получение готового продукта пониженной энергетической ценности с различным органолептическим профилем. Комплекс программных документов правительства РФ актуализирует исследования технологической науки в данном контексте.

Автором работы обосновано применение комплексных биотехнологических приемов получения сыров пониженной жирности, улучшенных органолептических показателей, включающих разработку комбинаций видового состава заквасочных микроорганизмов. Установлено влияние видового состава заквасочных культур и ферментных препаратов на характер протекания ферментативных процессов, формирование органолептических показателей на стадии выработки и созревания сыра. Диссертантом обоснован выбор технологических параметров, обеспечивающих направленность протекания микробиологических и биохимических процессов получения сыров с улучшенными органолептическими свойствами.

Диссертантом разработаны технология и техническая документация на новые полутвердые сыры пониженной жирности с улучшенными

потребительскими характеристиками, апробированные в производственных условиях. Результаты экспериментальных исследований в достаточной мере опубликованы в открытой научной печати, специализированных периодических изданиях и доложены на научных конференциях.

По автореферату имеются замечания:

1. При проведении экспериментальных исследований применялись комбинации заквасочных культур без конкретизации номера штаммов для идентификации.

2. Из текста автореферата неясно, каким методом определяли массовую долю лактозы.

На основании вышеизложенного можно заключить, что диссертационная работа Вахрушевой Дарьи Сергеевны «Разработка биотехнологических приемов улучшения потребительских свойств сыров пониженной жирности», соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Отзыв подготовили :

Доктор технических наук по специальностям
05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и
биологически активных веществ
и 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств, профессор,
профессор кафедры технологии продуктов
животного происхождения

Мельникова Елена Ивановна

Кандидат технических наук по специальностям
05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств
и 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств, доцент,
доцент кафедры технологии продуктов
животного происхождения

Пожидаева Екатерина Анатольевна

Контактные данные:

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Воронежский государственный
университет инженерных технологий»

(ФГБОУ ВО ВГУИТ)

394036 г. Воронеж, пр. Революции, д. 19

тел. +7 (473) 255-45-00, e-mail: post@vsuet.ru,

Web-сайт: <https://vsuet.ru>.

