

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Шухаловой Ольги Михайловны «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

Актуальность работы

Сохранение здоровья населения – одна из приоритетных национальных целей развития Российской Федерации на период до 2030 является. К мерам, позволяющим достичь этой цели, относится не только повышение качества и безопасности пищевых продуктов, но и оценка соответствия пищевых ингредиентов и субстанций (витаминов, аминокислот, пищевых добавок, ферментных препаратов, биологически активных веществ, заквасочных и пробиотических микроорганизмов, пребиотических веществ и др.). Бактериальные закваски являются функционально необходимыми ингредиентами при производстве сыров и играют ведущую роль в формировании качественных показателей продукта. В связи с этим актуальность диссертационной работы не вызывает сомнения.

Научная новизна и достоверность полученных результатов

Соискателем получен ряд новых данных о динамике развития и кислотообразования конкретных видов заквасочных микроорганизмов в модельных молочных средах в условиях, имитирующих режимы выработки и созревания сыров. Также исследованы этапы метаболизма заквасочных микроорганизмов, включающие гликолиз, протеолиз, накопление вкусоароматических веществ и формирование органолептических показателей в исследуемых полутвердых сырах.

Достоверность исследований и выводов работы подтверждена большим объемом экспериментального материала, применением современных лабораторных методов и использованием статистической обработки результатов. Повторность проведения опытов не менее, чем трехкратная.

Практическая значимость работы

Результаты экспериментальных исследований послужили основой при разработке методических положений «Общие и специфические требования к бактериальным закваскам с учетом состава микрофлоры, количества жизнеспособных клеток, физического состояния и особенностей технологии производства сыров», которые необходимы молокоперерабатывающим предприятиям, для научного обоснования выбора поливидовых бактериальных заквасок, с учетом их видового состава и соотношения культур, исходя из конкретных условий, технологических режимов производства и требований к готовому продукту.

Публикации и апробация работы

Основные положения диссертации прошли апробацию на научно-практических конференциях различного уровня и с достаточной полнотой отражены в 21 научной работе, в т. ч. 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.

Замечания по автореферату:

1. Для большей наглядности общей схемы проведения исследований целесообразно было привести контролируемые показатели.
2. При защите желательно уточнить, какими методами была выполнена статистическая обработка данных?

Отмеченные замечания не снижают общей положительной оценки автореферата диссертации. Работа представляет собой целостный и завершённый научно-исследовательский труд, выполненный на актуальную тему.

В целом диссертационная работа Шухаловой О.М. представляет научный и практический интерес. Выполненная соискателем работа по актуальности, научной новизне и практической значимости полностью отвечает требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации №842 от 24.09.2013 г. (в действующей редакции), предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата технических наук, 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.

Доктор технических наук,
ведущий научный сотрудник

лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов
ФГБУН «ФИЦ ПИТАНИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ»

Новокшанова Алла Львовна

Сведения об организации:

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ПИТАНИЯ, БИОТЕХНОЛОГИИ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ
Россия, 109240, г. Москва,
Устьинский проезд, д. 2/14
тел.: 8 (495) 698-53-71
«11» апреля 2024
e-mail: novokshanova@ion.ru

