

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

Актуальность работы

В свете действующих национальных целей развития Российской Федерации на период до 2030 является сохранение здоровья населения. К мерам, позволяющим достичь этой цели, относятся повышение качества пищевых продуктов и ограничение калорийности рациона питания. Сыры с низким содержанием жира по праву можно рассматривать как продукты диетического питания. В этой связи актуальность диссертационной работы не вызывает сомнения.

Научная новизна и достоверность полученных результатов

Автором научно обоснована возможность достижения высоких органолептических характеристик сыров пониженной жирности за счет комплексного применения таких биотехнологических приемов, как использование дополнительных заквасочных культур целевого назначения. Показана зависимость динамики ферментативных процессов гликолиза, протеолиза и накопления вкусоароматических веществ, а также реологических показателей сыров пониженной жирности во время созревания от видового состава заквасочной микрофлоры.

Достоверность исследований и выводов работы подтверждается большим объёмом экспериментального материала, использованием современных методов исследований и статистической обработки результатов. Повторность проведения опытов не менее, чем трехкратная.

Практическая значимость работы

Результаты экспериментальных исследований позволили разработать научно обоснованную технологию сыров пониженной жирности в разными органолептическими характеристиками. Разработан комплект нормативной документации: СТО ВНИИМС 058–2023 «Сыры пониженной жирности Диетические. Технические условия» и Технологическая инструкция. Разработанная технология апробирована на современном сыродельном предприятии.

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. 7 статей в рецензируемых научных изданиях, входящих в RSCI, 3 – в периодических изданиях, рецензируемых журналах из списка ВАК Министерства науки и высшего образования, и 3 – в

международных изданиях, входящих в наукометрические базы Scopus и WoS.


Замечания по автореферату:

- 1) Целесообразно было бы привести в автореферате технологическую схему производства экспериментальных сыров
- 2) Автореферат перегружен таблицами и графиками
- 3) Чем руководствовались при выборе комбинаций микроорганизмов в составе заквасочных культур для исследований?
- 4) С точки зрения практического применения в производственных условиях разработанной технической документации экономически целесообразно рассмотреть возможность реализации сыров в 45 суточном возрасте.

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

Рецензируемая работа отвечает требованиям п. 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, Вахрушева Дарья Сергеевна, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

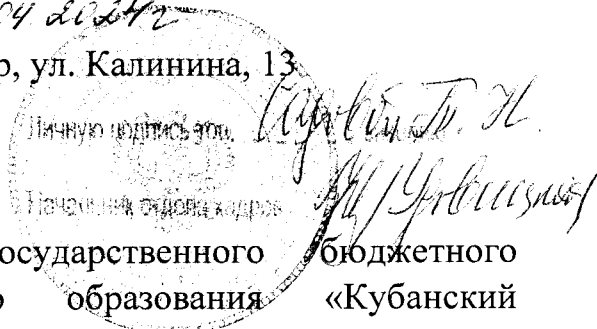
Профессор кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина»,
доктор технических наук



23.04 2024

Т.Н.Садовая

Почтовый адрес: 350044, Россия, г. Краснодар, ул. Калинина, 13
Телефон (рабочий): +7(861)221-58-53
e-mail: mail@kubsau.ru



Личную подпись это.
Почтовый отдел кадров

Подпись сотрудника Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» заверяю: