

## 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.** Сыры занимают особое место среди молочных продуктов благодаря богатому химическому составу, особенностям технологии и высоким потребительским и пищевым характеристикам. Продукты сыроделия популярны во всем мире среди различных категорий населения и отличаются легкой усвояемостью, наряду с высокой питательной ценностью. В последнее время на фоне растущей тенденции к потреблению продуктов с низким содержанием животных жиров наблюдается растущий интерес к сырам пониженной жирности, как функциональному продукту питания с диетическими свойствами. Однако сыры данной группы, производимые по традиционным технологиям, часто характеризуются невыраженным вкусом и ароматом и грубой резинистой текстурой. В связи с этим необходимость корректировки органолептических свойств сыров пониженной жирности с помощью дополнительных заквасочных культур и ферментных препаратов является задачей актуальной и перспективной.

**Научная новизна** работы состоит в совершенствовании органолептических характеристик сыров пониженной жирности за счет комплексного применения таких биотехнологических приемов, как использование заквасочных культур целевого назначения и корректировка технологических приемов для направленного регулирования их роста и метаболизма. Автором установлена 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.

**Практическая значимость** работы заключается в разработке научно обоснованной технологии сыров пониженной жирности улучшенными органолептическими характеристиками с массовой долей жира 20 % и 30 % в сухом веществе и комплекта технической документации: СТО ВНИИМС 058–2023 «Сыры пониженной жирности Диетические. Технические условия» и Технологическая инструкция. Разработанная технология апробирована на современном предприятии отрасли.

**Достоверность результатов диссертационной работы** подтверждается корректным использованием современных методов исследований и статистической обработки экспериментальных данных.


**Основные материалы** диссертационной работы опубликованы в 21 печатной работе, в т. ч. 7 статей в рецензируемых научных изданиях, входящих в RSCI, 3 – в периодических изданиях, рецензируемых журналах из списка ВАК, и 3 – в международных изданиях, входящих в Scopus и WoS.

Исследования выполнены в необходимом объеме и на высоком научном уровне. Выводы диссертационной работы аргументированы, методика постановки и проведения исследований соответствует поставленным автором цели и задачам. Автореферат хорошо структурирован, иллюстрирован большим числом таблиц, графиков и рисунков.

Принципиальных замечаний по проведенным исследованиям не имею.

Автореферат содержит информацию, достаточную для оценки материалов, представленных в диссертации. Соответствие рецензируемого исследования научной специальности обосновано целью, задачами, методическим подходом и полученными результатами.

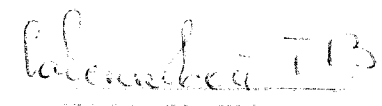
Считаю, что представленная работа представляет собой полноценное законченное научное исследование и можно заключить, что диссертация «Разработка биотехнологических приемов улучшения потребительских свойств сыров пониженной жирности» полностью соответствует всем требованиям, в том числе п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор, Вахрушева Дарья Сергеевна заслуживает присуждения искомой степени по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

<p>Рецензент: Доктор технических наук по специальности 05.18.01 Ученое звание – профессор Должность – директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных продуктов Высшей инженерной школы</p>	 <p>Савенкова Татьяна Валентиновна 06.05.2024</p>
---	---

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Адрес: 117997, Москва, Стремянный пер. д.36, корп. 6, каб. 325  
Телефон: +7(495)800-12-00 доб.: 15-52  
e-mail: [savtv@mail.ru](mailto:savtv@mail.ru)

Я, Савенкова Татьяна Валентиновна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Вахрушевой Дарьи Сергеевны, и их дальнейшую обработку.

Подпись Савенковой Т.В. заверяю:

  
Красавина А.Н.