

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Вахрушевой Дарьи Сергеевны  
на тему: «**РАЗРАБОТКА БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРИЕМОВ  
УЛУЧШЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ СЫРОВ  
ПОНИЖЕННОЙ ЖИРНОСТИ**»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук  
по специальности 4.3.3 – пищевые системы.

Соблюдение научно-обоснованных норм калорийности дневного рациона и потребление специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, а также продуктов здорового питания, в том числе со сниженным содержанием жира, сахара и соли являются мерами по повышению качества жизни населения за счет питания, способствующего профилактике заболеваний и увеличению продолжительности жизни, согласно Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 г № 1364-р) и методическим рекомендациям МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 июля 2021 г.) Поэтому разработка технологии сыров пониженной жирности с улучшенными органолептическими характеристиками за счет подбора комбинаций заквасочных культур целевого назначения представляет большой интерес для реализации в рамках данной Стратегии повышения качества пищевой продукции, а диссертация Д. С. Вахрушевой представляется весьма актуальной и направленной на решение важной проблемы государственного уровня.

На достижение решения данной проблемы направлен план теоретических и экспериментальных исследований диссертационной работы. Следует отметить глубокую проработку объектов и методов исследований, которые полностью охватывают проблематику: анализ научно-технической литературы; постановка целей и задач с выбором объектов и методов исследований; выработка сыров с различными комбинациями заквасочных культур и с применением ферментных препаратов; исследование процессов во время выработки и созревания сыров; органолептическая оценка готовой продукции; статистическая обработка и анализ полученных данных. Последовательное решение задач, включенных в план исследований, позволило реализовать все поставленные вопросы и получить теоретически и экспериментально подтвержденные результаты, что свидетельствует о высоком уровне диссертационной работы. Основные результаты работы доложены, обсуждены и одобрены на 5 научно-практических конференциях международного уровня, а результаты работы отмечены дипломом РАН в номинации «Лучшая научно-исследовательская работа».

Разработанная Д. С. Вахрушевой технология прошла производственную апробацию на АО «Маслосырзавод «Починковский». В результате выполненной научно-исследовательской работы были разработаны СТО ВНИИМС 058-2023 «Сыры пониженной жирности Диетические. Технические условия» и Технологическая инструкция на сыры пониженной жирности с массовой долей жира 30% и 20% с улучшенными органолептическими показателями, что также свидетельствует о значимости данной диссертационной работы.

Результаты исследований опубликованы в 21 печатной работе, в том числе: 3 статьи в журналах, индексируемых в международных базах Web of Science и Scopus; 7 статей в журналах, индексируемых в RSCI; 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК. Количество публикаций в известных издательствах показывают, что широкий круг специалистов в курсе проведенных исследований, а сами результаты исследований получили соответствующие одобрения.

Выполненная автором диссертационная работа отвечает установленным критериям Постановления Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 «О порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор Д. С. Вахрушева заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – пищевые системы.

Доктор биологических наук по  
специальности 06.02.08 -

Кормопроизводство,

кормление

сельскохозяйственных

животных и технологии

кормов, член-корреспондент

РАН, директор



Сложенкина  
Марина Ивановна

400131, г. Волгоград, ул. им. Маршала

Рокоссовского, д. 6

тел. +7 (8442) 39-10-48

e-mail: niimmp@mail.ru



Подпись Сложенкина  
Марина Ивановна  
ЗАВЕРЯЮ  
Начальник отдела кадров  
И.О. Березина  
апрель 2024г.