

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

Качественные показатели сыров как высокобелковых продуктов зависят от технологических режимов и микробиологических процессов в ходе производства. Знания биологических особенностей конкретных видов заквасочной микрофлоры позволяют осуществлять регулирование и микробиологических процессов в ходе производства, вследствие чего становятся возможными интенсификация процессов созревания сыров и повышение их устойчивости к биоповреждениям, повышение питательной и биологической ценности в купе с улучшением органолептических показателей данных молочных продуктов и расширение их ассортиментной линейки. Стремление производителей к интенсификации и расширению производства сыров приводит к регулярному расширению спектра видов молочнокислых бактерий, используемых в качестве микрофлоры заквасок для сыроделия, в результате чего возникает острая потребность в оценке их соответствия технологическим параметрам производства, так как внедрение новой заквасочной культуры является критической точкой контроля по безопасности, качеству и органолептическим характеристикам продукта. Поэтому комплексная оценка динамики развития и метаболизма конкретных видов молочнокислых микроорганизмов в модельных молочных средах, в условиях, имитирующих режимы выработки и созревания сыров, и в модельных полутвердых сырах, для прогнозирования рисков снижения качественных показателей продукта, представляет значительный интерес в реализации Доктрины продовольственной безопасности, а диссертация О. М. Шухаловой представляется актуальной и направленной на решение важной проблемы в сфере производства высокобелковых молочных продуктов, а также соответствует задачам Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 г № 1364-р).

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 по данной теме; выбор объектов и проведение над ними исследований, которые включали изучение видовых особенностей развития и метаболизма 10 видов заквасочных культур в молочных средах, имитирующих условия выработки и созревания сыров; выработку модельных полутвердых сыров с моновидовыми культурами; исследование микробиологических, физико-химических и биохимических процессов во время созревания сыров; органолептическую оценку выработанных сыров в возрасте 30 и 60 суток.

Последовательное решение задач, включенных в план исследований, позволило реализовать все поставленные задачи и получить теоретически и экспериментально подтвержденные результаты, на основе которых была осуществлена разработка методических положений МП 021–2023 «Общие и специфические требования к бактериальным закваскам с учетом состава микрофлоры, количества жизнеспособных клеток, физического состояния и особенностей технологии производства сыров», позволяющих научно-обоснованно подбирать поливидовые культуры бактериальных заквасок молокоперерабатывающими предприятиями. Также полученные результаты данной научной работы могут быть применены при проведении занятий в аграрных и сельскохозяйственных учебных заведениях высшего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Результаты исследований опубликованы в 21 печатной работе, в том числе: 15 статей в журналах, входящих в RSCI, 2 – 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 2 – в сборниках материалов российских и международных конференций. Количество публикаций в известных издательствах показывают, что широкий круг специалистов в курсе проведенных исследований, а сами результаты исследований получили соответствующие одобрения на разных уровнях.

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 О. М. Шухалова заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Доктор биологических наук
по специальности 06.02.08 -
Кормопроизводство, кормление
сельскохозяйственных
животных и технология кормов,
член-корреспондент РАН,
директор



Сложенкина Марина
Ивановна

ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»
400131, г. Волгоград, ул. им. Маршала Рокоссовского, д. 6
тел. +7 (8442) 39-10-48, e-mail: niimmp@mail.ru

