ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Абабковой Анны Александровны на тему «Научное обоснование использования гидролизата сывороточных белков и технологии кисломолочных продуктов», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Проблемы повышения качества и безопасности продуктов питания, пищевого статуса населения России относятся к приоритетным. В последние годы пути их решения рассмотрены на государственном уровне в ряде стратегических документов, в том числе Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации, Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года и других. В связи с чем, исследования в области разработки новых отечественных пробиотических продуктов с гидролизатом сывороточных белков молока относятся к актуальным. К актуальным исследованиям, учитывая поставленные цели и решенные задачи по праву относится диссертационная работа Абабковой Анны Александровны.

Диссертационное исследование обладает новизной, связанной с комплексными и многосторонними исследованиями технологических особенностей процессов культивирования отдельных микроорганизмов в обезжиренном молоке и пахте при добавлении гидролизата. Благодаря внесению оптимального объёма гидролизата подтверждено повышенное содержание незаменимых аминокислот в продукте. Установлено, что гидролизат оказывает влияние на стабильность структуры продукта.

Судя по автореферату, работа также обладает практической значимостью, подтвержденной разработкой нормативной и технической документации на новый вид продуктов и апробаций предложенных рецептурных составов на промышленном предприятии.

Материалы диссертации обсуждены в ряд публикаций, в том числе 4 статьях, опубликованных в журналах ВАК, 4 статьи, входят в базу данных Scopus, защищены патентами на изобретение.

При ознакомлении с авторефератом диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук появились следующие вопросы:

1. Представлены ли в диссертации сведения о норме потребления пробиотических продуктов с гидролизатом сывороточных белков молока, с учетом рекомендованных ВОЗ величин потребления, а также на каких

объектах планируется реализация данной продукции (продукция массового или специализированного спроса);

2. Не понятно, почему использовали пищевое волокно для увеличения продолжительности срока хранения? Как волокно влияет на структуру, нет экспериментальных данных по количеству внесения и корреляции с продолжительностью хранения, недостаточно показаны реологические свойства.

В целом замечания не снижают ценность работы.

Судя по автореферату, диссертационное исследование Абабковой А.А.. соответствует требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор Абабкова Анна Александровна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Заведующий кафедрой товароведения и технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет»
доктор технических наук по специальности 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Попов Владимир Григорьевич

Контактная информация: Россия, Уральский федеральный округ,
ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет»,
625000 г. Тюмень, ул. Володарского, д. 38,
Тел/факс (3452) 28-36-05,
E-mail popovvg@tyuiu.ru

Попова В.Г.
Документовед общего отдела ТИУ
Протопопова Ю.Н.
02.06.2017