О Т З Ы В

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

Диссертация Абабковой А.А. посвящена разработке нового пробиотического кисломолочного продукта, изготовляемого на основе обезжиренного молока и пахты, с гидролизатом сывороточных белков, отвечающего принципам здорового питания.

Сочетание полезных свойств кисломолочной основы и внесенного в нее дополнительного ингредиента - гидролизата сывороточных белков позволяет получить легкоусвояемый продукт с высокой биологической ценностью, пробиотическими и гипоаллергенными свойствами. Немаловажным является также отечественное происхождение используемого ингредиента.

Используемые при производстве заквасочные культуры в установленных сочетаниях придают продукту пробиотические свойства, а пищевые волокна улучшают потребительские свойства и делает его еще более полезным для организма человека.

Таким образом, состав и свойства нового кисломолочного продукта, разработанного в результате проведенных исследований, полностью отвечает Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 г. № 1364-р. В связи с этим диссертационная работа Абабковой А.А. своевременна и актуальна.

Научную новизну работы составляют результаты исследования влияния гидролизата на процесс сквашивания молочного сырья заквасочными микроорганизмами, формирование органолептических, физико-механических и микробиологических показателей продукта, установленные технологические особенности процессов культивирования отдельных молочнокислых микроорганизмов в молоке и пахте с добавлением гидролизата.

Выявленные закономерности влияния добавки гидролизата на свойства молочного сырья и процессы его сквашивания без сомнения имеют важное теоретическое и практическое значение, т.к. являются теоретической основой разработки технологий кисломолочных продуктов с подобными добавками.

Конкретная практическая значимость работы нашла отражение в разработке двух технологий кисломолочных продуктов с гидролизатом сывороточных белков и пищевыми волокнами, которые оформлены в виде Технических условий и Технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке. Технологии прошли апробацию в промышленных условиях с положительным результатом.

Материалы, представленные в диссертации, докладывались на всероссийских и международных научно-практических конференциях, опубликованы в 19 статьях, в том числе 4 - в журнале «Вопросы питания», входящем в международную базу данных Scopus, и 4 - в изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки Российской Федерации.

На разработанные автором технологии получены два патента Российской Федерации.

Таким образом, сведения, представленные в автореферате, позволяют сделать положительное заключение о научной и практической ценности диссертационной работы Абабковой А.А.

Вместе с тем к изложению материала в автореферате имеются замечания:

1. В таблице 1 буферная емкость обезжиренного молока и пахты представлена в $см^3$ NaOH, в то время как единицами измерения этого показателя являются $моль/дм^3$ (или $ммоль/дм^3$);

2. В таблице 8, где приведены рецептуры кисломолочного продукта, очевидно, следовало бы привести соотношение обезжиренного молока и пахты в смеси;

3. Хотелось бы получить объяснение причин увеличения срока годности продукта при использовании в его составе пищевых волокон.

Указанные замечания ни в коей мере не снижают ценности выполненной работы, которая является законченной самостоятельной научно-исследовательской работой, решает важную народнохозяйственную проблему и отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям.

Считаю, что автор диссертационной работы на тему «Научное обоснование использования гидролизата сывороточных белков в технологии кисломолочных продуктов» Абабкова Анна Александровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Лепилкина Ольга Валентиновна,
доктор технических наук,
главный научный сотрудник
Всероссийского научно-исследовательского
института маслоделия и сыроделия – филиала
федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный
центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

152613, г.Углич Ярославской области,
Красноармейский бульвар, дом 19,
8 (48532) 9-81-61,
lepilkina_vniims@mail.ru

Подпись Лепилкиной О.В. заверяю.
Нач. отдела кадров О.А. Аристова