ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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

В последние десятилетия на рынке пищевых продуктов четко прослеживается тенденция расширения ассортимента товаров специального питания, которые обладают целенаправленно сбалансированным составом и содержат ценные нутриенты. В число приоритетных задач входит выпуск продуктов, способствующих поддержанию здорового образа жизни (правильное питание) и снижению риска заболеваний (функциональное питание). В связи с этим особое значение имеют такие направления развития молочной отрасли, как производство пищевого белка, ферментных препаратов, функциональных продуктов для лечебного, профилактического и детского питания, а также продуктов, содержащих пребиотики, пробиотики и синбиотики. В русле указанного направления автор предлагает технологию нового кисломолочного продукта с гидролизатом сывороточного белка глубокой степени гидролиза.

Диссертантом изучена возможность использования такого гидролизата молочного обоснован выбор продуктов, кисломолочных производстве сформулированы цель и задачи работы, для решения которых использован комплекс современных и взаимодополняющих методов исследования. Грамотно проведен подбор Установлены гидролизатом. производства продукта c закваски для состава технологические режимы производства и определен срок годности продукта. Также доказано улучшение пищевой ценности продукта на фоне повышенного содержания незаменимых аминокислот за счет внесения гидролизата и подтверждена принадлежность продукта к пробиотическим. Предложены варианты рецептур и технология производства кисломолочного продукта на основе обезжиренного молока и пахты с гидролизатом сывороточных белков и пищевым волокном.

Практическая значимость представленной к защите диссертации заключается в разработке нормативной документации на «Кисломолочный продукт, обогащенный гидролизатом сывороточных белков» и «Кисломолочный продукт с гидролизатом сывороточных белков и пищевым волокном». Новизна разработанной технологии подтверждена патентом.

Надежность и достоверность результатов, основных положений, выносимых на защиту, а также выводов, подтверждена значительным объемом экспериментальных данных, апробацией разработанной продукции и технологии в производственных условиях.

Результаты работы обсуждены на конференциях различного уровня. По итогам исследований имеются публикации в базе Scopus, а также в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Структура автореферата соответствует предъявляемым требованиям, содержит обязательные разделы. Автореферат в целом изложен грамотно, в логической последовательности.

К автореферату замечаний не имею.

Диссертационная работа на тему «Научное обоснование использования гидролизата сывороточных белков в технологии кисломолочных продуктов» представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках паспорта специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и отвечает требованиям п.9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утв. Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор Абабкова А.А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук (по научным специальностям 05.18.04 и 05.18.07), профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент

Глотова Ирина Анатольевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» (ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ) 394087, Российская Федерация, г. Воронеж, улица Мичурина, дом 1, телефон: +7 (473) 253-71-66, e-mail: main@vsau.ru

