Отзыв на автореферат диссертации
Абабковой Анны Александровны
«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

Ухудшение состояния здоровья современного человека зачастую связано не с инфекционными заболеваниями, а с нарушением питания и недостаточной физической активностью.

Улучшение структуры питания и здоровья населения положено в основу концепции, утвержденной Правительством «Стратегии повышения качества пищевой продукции РФ до 2030 года». Одним из направлений данной Стратегии является разработка инновационных технологий производства новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции. Работа, выполненная соискателем Абабковой А.А., коррелирует с данным направлением и, несомненно, актуальна.

Соискателем грамотно структурировано исследование. Полученные автором данные подтверждены многократными испытаниями на основе органолептических, физико-химических, микробиологических и реологических исследований. Автореферат написан хорошим научным языком, дает полное представление о целях и результатах диссертационной работы. Положения, выносимые на защиту, раскрыты в полной мере и свидетельствуют об убедительной степени новизны результатов. Статистической обработкой доказано, что полученные автором эмпирические зависимости и алгоритмы обладают высокой степенью достоверности.

С практической точки зрения ценность работы заключается в доказательстве целесообразности использования гидролизата сывороточных белков высокой степени гидролиза в производстве молочных продуктов, а не только в составе питательных сред для микроорганизмов.

Научная новизна технических решений диссертации подтверждена патентами и не вызывает сомнений.

Автор располагает достаточным количеством публикаций, в том числе, входящих в базу данных Scopus и перечень ВАК Министерства науки и высшего образования РФ. Основные положения и результаты работы доведены автором до научного сообщества в ходе участия в российских и международных научных конференциях.

При прочтении автореферата возникли следующие вопросы.

1. Каким образом проходила органолептическая оценка несквашенных и сквашенных образцов, описанная в третьей главе «Подбор количества ингредиентов и состава закваски для производства кисломолочного продукта»?

2. Каким методом определяли осмотическую концентрацию (осмоляльность) молочного сырья и какова информативность метода?

Данные замечания не портят общего положительного впечатления. Представленная диссертационная работа соответствует требованиям пунктов 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а, Абабкова Анна Александровна, заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных.

Директор по качеству АО «ПРОГРЕСС»,
кандидат технических наук по специальности
05.18.04 – Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств
Красникова Ольга Афанасьевна

Подпись Красниковой О.А. заверяю
Казьмина Анна Александровна
Менеджер по управлению персоналом
бизнес-партнер производственного комплекса
АО «ПРОГРЕСС»

17.05.2021 г.

Акционерное общество «ПРОГРЕСС»
398902 г. Липецк, ул. Ангарская, владение 2
+7 (474) 242-05-18, e-mail: progressfood.ru