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»

Выбранная автором тема диссертационной работы, направленная на решение проблемы использования гидролизата сывороточных белков высокой степени гидролиза в производстве продуктов питания, в частности кисломолочных продуктов, **является, безусловно, актуальной** и имеет практическую значимость для расширения ассортимента пробиотических продуктов с повышенным содержанием белка.

Диссертация состоит из введения, 4 глав, заключения, библиографического списка и 4 приложений. Общий объем работы составляет 155 страниц печатного текста, включая 41 таблицу и 35 рисунков. Графические материалы выполнены на высоком уровне. Автореферат отражает основное содержание диссертации в полной мере.

Новизна проведенного научного исследования заключается в том, что впервые разработана рецептура и технология кисломолочного продукта с гидролизатом сывороточных белков высокой степени гидролиза с хорошими потребительскими характеристиками.

На базе выполненных экспериментов получены данные о влиянии гидролизата на широкий спектр показателей молочного сырья и процессов сквашивания. В совокупности это хорошая теоретическая основа для дальнейшего **практического использования** гидролизата сывороточных белков высокой степени гидролиза в производстве кисломолочных продуктов и на пищевые цели вообще.

Диссертационная работа основана на очень большом экспериментальном материале, исследования выполнены с использованием современных физико-химических, хроматографических и микробиологических методов. Автор сумел охватить и последовательно проанализировать весь объем полученных данных.

Стоит отметить, что для подтверждения качества и сроков хранения разработанных продуктов диссертантом выполнены исследования в аккредитованной испытательной лаборатории.

В разделе «Заключение» приведены выводы, отражающие данные, полученные в ходе проведения экспериментальных работ. Результаты работы достаточно полно доложены на конференциях различного уровня, а опубликованные материалы содержат основные экспериментальные данные автора.

Просьба при защите ответить на **вопрос**: почему при увеличении количества добавленного гидролизата наблюдали уменьшение показателя условной вязкости, несмотря на увеличение общего количества сухих веществ в образцах.

Появившееся в ходе прочтения автореферата замечание не затрагивает существо работы и носит дискуссионный характер. Не считаю, что это может негативно повлиять на общую оценку работы, которая с моей стороны, высокая.

Актуальность, научная новизна, оригинальность, практическая значимость, высокий уровень экспериментальных исследований, степень опубликованности позволяют сделать вывод о том, что представленная диссертационная работа полностью отвечает требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденным Постановлением Правительства РФ. Считаю автора, Анну Александровну Абабкову, достойной присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Доцент кафедры технологии хранения и
переработки животноводческой продукции,
доцент, кандидат технических наук
по специальности 05.18.04 – Технология
мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств Нестеренко Антон Алексеевич

25.05.2021

Личную подпись заверяю

Начальник отдела кадров

350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13,
Телефон: +7 (861) 221-59-42
E-mail: mail@kubsau.ru
Официальный сайт: https://kubsau.ru/