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»

Развитие индустрии функционального питания на сегодняшний день является одним из самых перспективных направлений в пищевой промышленности, так как в наибольшей степени отвечает запросам современного потребителя. Последние исследования мирового рынка пищевых продуктов, наглядно показывают, что современный покупатель все активнее проявляет интерес к продуктам наиболее полезным для здоровья, обладающими функциональными свойствами, экологически чистым, с повышенной пищевой и биологической ценностью. К таким ингредиентам стоит отнести гипоаллергенный гидролизат сывороточных белков молока с глубокой степенью гидролиза, поскольку белки молочной сыворотки, обладающие высокой биологической ценностью, становятся гораздо более доступными после ферментативного гидролиза пептидных связей.

В соответствии с вышеизложенным, представленная на защиту диссертационная работа, целью которой является научное обоснование и практическое применение гидролизата высокой степени гидролиза в технологии производства кисломолочных продуктов., является своевременной и посвящена актуальной проблеме.

Для достижения поставленной цели были решены следующие задачи: обоснована актуальность использования и установлена допустимая доля внесения гидролизата в молочное сырье, а также определен рациональный состав молочной основы для производства кисломолочных продуктов с гидролизатом; исследовано влияние гидролизата на процесс сквашивания молочного сырья заквасочными микроорганизмами при производстве продукта, установлены рациональные варианты сочетаний микроорганизмов, обеспечивающие пробиотические свойства продукта; подтвердтверждено увеличение содержания незаменимых аминокислот в кисломолочных продуктах за счет внесения гидролизата; установлена массовая доля пищевого волокна для улучшения потребительских свойств и увеличения срока годности продукта; разработана технология, рецептура и нормативная документация для постановки на производство кисломолочных продуктов с гидролизатом и проведены промышленные выработки.

Основные положения диссертационной работы опубликованы в 21 научных работах, в том числе 4 статьи в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ, получены патенты РФ.

По представленному материалу автореферата диссертационной работы Абабковой А.А. имеются следующие замечания:

1. Из представленных данных автореферата не понятно, что именно существенно повлияло на выбор состава молочной основы для производства

кисломолочного продукта, а именно, соотношение пахты и обезжиренного молока.

2. При установлении сроков годности с целью их увеличения, чем обоснован выбор именно цитрусового волокна «Цитри-Фай 100/Citri-Fi® 100?

Уровень и содержание проведенных исследований, практические результаты проведенных диссертационных исследований Абабковой А.А. на тему «Научное обоснование использования гидролизата сывороточных белков в технологии кисломолочных продуктов», соответствуют завершенной научной работе и в совокупности могут быть квалифицированы как научное достижение, вносящее значительный вклад в развитие науки и производства, что соответствует требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Отзыв рассмотрен и утвержден на заседании технического совета протокол № 243 от 21 мая 2021 г.

Директор ГБУ Ярославский государственный
институт качества сырья и пищевых продуктов,
д.т.н., заслуженный работник
пищевой индустрии РФ Гаврилов Гавриил Борисович
150030, г. Ярославль,
Московский пр-т., 76а
т. (4852) 44-59-34, 44-74-84
e-mail: milkyar@mail.ru

подпись руки директора ГБУ ЯО ЯГИКСПП
заверяю
секретарь НТС, к.т.н. Филиппов Александр Анатольевич