ОТЗЫВ

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

Диссертационная работа Абабковой Анны Александровны посвящена теме продвижения принципов здорового питания, производству функциональных, специализированных продуктов питания с использованием функциональных пищевых ингредиентов, где в качестве такого ингредиента используется гидролизат сывороточных белков высокой степени гидролиза.

Соискателем проведены комплексные, многоплановые исследования на высоком научно-методическом уровне с использованием современных инструментальных методов анализа, что позволило получить новые научные результаты. Установлено допустимое количество внесения гидролизата до 3 % и оптимальное соотношение обезжиренного молока и пахты, что позволило ускорить процесс сквашивания и сократить затраты на производство. Экспериментально доказана необходимость комбинирования микроорганизмов закваски для обеспечения пробиотических свойств продукта с гидролизатом сывороточных белков. Установлено, что дополнительное внесение пищевого волокна стабилизирует кисломолочные сгустки с гидролизатом, улучшая потребительские свойства и увеличивая срок годности продукта.

О практической ценности работы свидетельствует разработанный и утвержденный комплект нормативной документации – ТУ 9222-001-00493250-15, ТУ 10.51.52-006-00493250-2019 и соответствующие технологические инструкции.

Степень обоснованности полученных практических результатов подтверждается актами промышленной выработки кисломолочных продуктов и протоколами исследований образцов продуктов.

Достоверность полученных данных обеспечена сходимостью результатов опытов с применением стандартных и оригинальных методов анализа, а также проведением исследований в аккредитованных лабораториях на современном оборудовании.

Представленные в диссертации новые рецептуры позволяют расширить ассортимент полезных молочных продуктов с повышенным содержанием белка и низким содержанием жира. Новизна предложенного способа производства кисломолочного продукта подтверждена патентом Российской Федерации № 2617939.

Желательно, чтобы при защите соискатель уточнила:

- на каких питательных средах культивировались микроорганизмы закваски;

- из какой коллекции культур микроорганизмов взяты для исследования штаммы молочнокислых бактерий;

- каким образом определен показатель восстановления структуры.

В целом диссертационная работа представляет собой законченные исследования, выполненные на актуальную тему и приведенные замечания, не влияют на общую оценку работы.

Таким образом, учитывая актуальность, новизну, методический уровень и практическую ценность диссертационной работы Абабковой Анны Александровны, считаю, что она отвечает требованиям, предъявляемым ВАК Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

13 мая 2021 года.

Доктор технических наук по специальности 03.01.06 Биотехнология (в том числе бионанотехнологии), заведующая лабораторией биотехнологии органических кислот, пищевых и кормовых добавок Всероссийского научно-исследовательского институту пищевой биотехнологии – филиала Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи (ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

Волкова Галина Сергеевна

Адрес: 111033, Российская Федерация, г. Москва, ул. Самокатная, д. 4Б
телефон +7(495) 362-44-18, e-mail: galina.volkova@bk.ru

Подпись Г.С. Волковой подтверждаю.

Начальник отдела кадров ВНИИПБТ В.Н. Добровский