

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Денисова Сергея Викторовича на тему «Прогнозирование и оценка показателей безопасности и качества сливочного масла в системе прослеживаемости», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 — Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Одной из наиболее насущных вопросов в современном рационе питания является способность традиционных пищевых продуктов компенсировать потребность организма в витаминах, микроэлементах и других пищевых компонентах, учитывая физиологические и эмоциональные нагрузки, стрессовые ситуации, которые характерны для техногенного общества.

Масложировые продукты занимают одно из важных мест в питании человека, так как они являются не только носителями энергетической ценности, но и содержат макро- и микрокомпоненты, выполняющие жизненно важные функции в организме человека. Преимущества масложировых продуктов предопределяются: эффектом потребления, благодаря сочетанию органолептических показателей и высокой физиологической ценности - комплексного содержания жирных кислот (в том числе и эссенциальных), фосфолипидов и других биологически активных веществ, практически полной усвояемостью в организме.

Прослеживаемость, как механизм безопасности и качества, находится в настоящее время на переднем крае правительственных постановлений и интересов промышленности. Соответственно разработка новых и совершенствование традиционных технологий и методов прогнозирования и оценки показателей безопасности и качества сливочного масла с применением функциональных компонентов является актуальной и своевременной задачей.

В диссертации Денисова С.В. применены экспертные методологические подходы влияния сезонных изменений и технологических операций на показатели качества и безопасности сливочного масла. В работе обоснована результативность применения количественных подходов анализа рисков в цепи производства, методических подходов к прогнозированию, оценке обеспечения показателей безопасности и качества сливочного масла.

Автором теоретически обоснованы и практически апробированы технологии новых конкурентоспособных видов сливочного масла с гарантированными показателями безопасности и качества с применением вкусового компонента, обладающего бактерицидными свойствами. Представлены результаты изучения жирно-кислотного состава новых видов сливочного масла, подтверждено содержание линоленовой кислоты.

Значительное внимание в работе уделено получению и подтверждению данных о влиянии качества кормов, зоотехнических и ветеринарных факторов на качество и безопасность молока-сырья. Сформирована база данных экспертной оценки значимости причин возникновения несоответствий показателей безопасности и качества сливочного масла установленным требованиям, и факторов, влияющих на степень удовлетворенности потребителей, - основных критических контрольных точек, характерных для

производства сливочного масла.

В автореферате представлена практическая значимость работы, возможность широкого применения методологии прогнозирования и оценки показателей качества и безопасности сливочного масла. Научно обоснованы рецептуры и сроки годности новых видов сливочного масла с использованием вкусовых компонентов, обладающих бактерицидными свойствами.

Отмечая актуальность, научную новизну и практическую значимость работы для отрасли, следует отметить некоторые замечания.

1. На схеме организации исследований отсутствуют элементы этапов применения системы прослеживаемости, в соответствии с положениями «Концепции по применению системы прослеживаемости производства и оборота сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов по показателям безопасности, качества и соответствия требованиям нормативной и технической документации на территории Российской Федерации» (Распоряжение Министерства сельского хозяйства РФ № 1 от 10.01.2013г., п.4.9).
2. В тексте и выводах автореферата слабо представлена роль прогнозирования и оценки показателей безопасности и качества масла в системе прослеживаемости.

В целом, диссертационная работа С.В. Денисова представляет собой законченную научно-квалификационную работу, соответствующую требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 — Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Заведующий базовой кафедрой
«Технологии молока и молочных продуктов»,
доктор технических наук, профессор

Иван Алексеевич Евдокимов

Доцент кафедры
«Прикладной биотехнологии»,
кандидат биологических наук

Шрамко

Мария Ивановна Шрамко

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
адрес: 355009, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1, www.ncfu.ru
тел.: (8652) 33-06-66
e-mail: ievdokimov@ncfu.ru

