

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
Кафедра «Технология молочных продуктов.
Товароведение и экспертиза товаров»
670013, РБ, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 42Б,
корп. 8, тел. 8(3012)41-72-06, tmmp@esstu.ru

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Денисова Сергея Викторовича
«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»**

Успешная деятельность любого предприятия зависит от качества и безопасности выпускаемой продукции. Сливочное масло относится к полноценным продуктам питания, так как в своем составе содержит короткоцепочечные жирные кислоты и жирорастворимые витамины, которые обуславливают его пищевую ценность. Следует отметить, что на российском рынке присутствует фальсифицированная молочная продукция, в том числе и сливочное масло, не отвечающая по качеству и безопасности требованиям потребителей.

В связи с этим, диссертационная работа Денисова С.В., посвященная прогнозированию и оценке показателей безопасности и качества сливочного масла в процессе производства и хранения, является актуальной.

Научная новизна работы заключается в обосновании методического подхода к прогнозированию, оценке и обеспечению показателей безопасности и качества с учетом степени удовлетворенности потребителей; в определении основных критических контрольных точек при производстве сливочного масла; установлении влияния сезонности производства и технологических факторов на безопасность выпускаемой продукции.

Основные результаты работы нашли практическое воплощение в разработке технологии новых конкурентоспособных видов сливочного масла с гарантированными показателями безопасности и качества, которые обеспечиваются введением вкусовых компонентов, обладающих бактерицидными свойствами (СТО 00430522-001-2016 Масло сливочное с вкусовыми компонентами). Новые технологии внедрены на предприятиях молочной отрасли Московской области (ООО «Коломнамолпром», ЗАО «Пановский»). Результаты исследований внедрены в учебный процесс при подготовке магистров по направлению «Продукты питания животного происхождения».

Экспериментальные исследования проведены с использованием стандартных и современных методов, материалы диссертационной работы докладывались на Международных и Всероссийских конференциях, широко обсуждены в печати, поэтому достоверность результатов работы не вызывает сомнений. По материалам диссертации опубликовано 16 работ, в том числе 8 статей в рецензируемых

