

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

Сливочное масло, обогащенное натуральными биологически активными компонентами с антиоксидантными и антимикробными свойствами, представляющее собой сбалансированную по жирным кислотам композицию ценных веществ, обладающее гастрономически привлекательными свойствами и гарантированной безопасностью, безусловно, будет пользоваться повышенным спросом у потребителей, нацеленных на здоровое и качественное питание. В этом заключается актуальность настоящего диссертационного исследования, а также его практическая значимость.

Соискатель грамотно сформулировал цель и задачи исследования, убедительно показал научную и практическую значимость работы.

В работе сформирована номенклатура потребительских показателей качества, проведена экспертная оценка образцов масла сливочного из торговой сети; установлены несоответствия по стандартным показателям качества.

Показан сезонный характер динамики содержания свинца и кадмия в технологической схеме изготовления масла. Проанализированы основные факторы производства сливочного масла, влияющие на его безопасность, определены основные критические контрольные точки. Методически обосновано прогнозирование качества масла и обеспечение показателей его безопасности. Разработаны технологии и рецептуры новых видов сливочного масла, обоснованы их показатели безопасности и качества; установлены стадии введения и рациональные дозы вкусовых компонентов (каротина, амарантного и кунжутного масел), изучен жирно-кислотный состав новых видов сливочного масла.

Научная новизна исследований отражена в патенте № 2663263 на пищевой масложировой продукт.

Практическая значимость диссертации выражается в разработке и утверждении технической документации - СТО 00430522-001-2016 «Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия». Результаты исследования внедрены в ООО «Коломнамолпром» и ЗАО «Пановский», используются в учебном процессе.

Достоверность результатов исследования обусловлена подтверждением экспериментальных данных в практике и статистической обработкой данных.

По содержанию автореферата имеется замечание в форме пожелания:

- не приведена сравнительная оценка биологической ценности новых видов масла относительно стандартных по содержанию основных биологически активных веществ, вносимых вместе с вкусовыми компонентами, что потенциально свидетельствовало бы о разработке конкурентоспособной продукции не только по безопасности, но и по биологической ценности.

Следует отметить, что автореферат убедительно написан, выводы соответствуют задачам.

Представленная диссертационная работа соответствует требованиям п. 9

