

Отзыв
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

Диссертация выполнена по **актуальной** научной теме, посвященной вопросам обеспечения безопасности и качества сливочного масла, масштабы фальсификации которого в последнее время приобрели колоссальные размеры. Прогнозирование и оценка показателей безопасности сливочного масла является перспективным направлением в сфере продуктов ежедневного потребления, позволяющим расширить ассортимент качественных продуктов и повысить уровень здорового питания населения. Актуальность работы связана с необходимостью решения стратегических задач пищевой науки и перерабатывающих отраслей промышленности на период до 2030 года, в частности – задачи обеспечения населения продукцией с гарантированными безопасностью и качеством, соответствующей медико-биологическим нормам.

Особо следует отметить добротный системный подход диссертанта к планированию исследования – методологически правильный подход к достижению поставленной цели позволил успешно решить все сформулированные задачи и добиться выдающихся результатов. Экспериментальная часть работы выполнена на высоком техническом уровне, с привлечением высокотехнологических методов анализа, в частности, тонкослойной хроматографии и инверсионной вольтамперометрии. Международный уровень полученных результатов подтверждается их публикацией в зарубежных изданиях, индексируемых в Web of Science, Scopus. Новизна технических решений диссертанта подтверждена получением патента на изобретение № 2663263 «Пищевой масложировой продукт» (необходимым критерием патентоспособности является мировая новизна).

Диссертантом обоснован сезонный характер изменения массовой доли свинца и кадмия при переходе из кормов для животных в молоко и сливочное масло; установлено влияние технологических операций (сепарирование, изготовление масла) на изменения массовой доли свинца и мышьяка в цепочке «молоко→сливки→масло», на содержание КМАФАнМ в цепочке «молоко (приёмка) → молоко перед сепарированием и пастеризацией → перед созреванием сливок → после созревания → масло».

С.В. Денисовым предложен оригинальный методический подход к прогнозированию, оценке и обеспечению показателей безопасности и качества сливочного масла, включающий экспертную оценку значимости причин возникновения несоответствий показателей безопасности и качества образцов установленным требованиям; базу факторов, влияющих на степень удовлетворённости потребителей; определение основных критических контрольных точек, характерных для производства сливочного масла от фермы до прилавка.

Диссертантом разработаны технологии новых видов сливочного масла с гарантированными показателями безопасности и качества; установлены стадии введения и рациональная доза вкусового компонента, обладающего бактерицидными свойствами, равная 1,0%; изучен жирно-кислотный состав разработанных видов сливочного масла и доказано, что такое масло отличается повышенным содержанием линолевой кислоты.

Работа С.В. Денисова имеет не только научную, но и практическую значимость: разработаны анкеты для проведения социологических исследований; проведен анализ рынка сливочного масла; сформирована номенклатура потребительских показателей качества, проведена экспертная оценка образцов масла, реализуемых в торговой сети; установлены несоответствия показателей качества образцов масла по массовой доле жира и влаги, по содержанию КМАФАнМ, дрожжей и плесеней; разработаны рецептуры новых видов масложировых продуктов с использованием вкусовых компонентов, обладающих бактерицидными свойствами (патент № 2663263 Пищевой масложировой продукт и СТО 00430522-001-2016 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия). Разработка диссертанта отмечена золотой медалью на форуме-выставке «Росбиотех 2018», Москва. Результаты исследований внедрены в учебном процессе при подготовке магистров по направлению 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения. Магистерская программа «Управление качеством пищевых продуктов», а также на предприятиях молочной отрасли. Основные положения и результаты работы апробированы в условиях промышленного производства ООО «Колоннапром», ЗАО «Пановский», а также обсуждены широкой научной общественностью на всероссийских и международных конференциях.

В целом работа производит очень положительное впечатление, результаты могут быть рекомендованы к внедрению.

В связи со всем вышесказанным считаю, что работа «Прогнозирование и оценка показателей безопасности и качества сливочного масла в системе прослеживаемости») выполнена на высоком научном уровне, соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Денисов Сергей Викторович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Мусина Ольга Николаевна
кандидат технических наук, доцент по специальности 05.18.04,
доцент кафедры технологии продуктов питания
Института биотехнологии, пищевой и химической инженерии
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный
технический университет И.И. Ползунова»
Барнаул, пр-т Ленина, 46, тел. 8-3852-669982
musinaolga@gmail.com
диссертация защищена по специальности 05.18.04
Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю

Начальник ОК ПП



А.А. Смирнов