

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

Коровье масло является одним из традиционных и широко распространенных продуктов питания, источником эссенциальных макро- и микронутриентов. В этой связи представляется актуальным расширение ассортимента рассматриваемой продукции с обеспечением ее качества и безопасности.

В работе представлен материал по сезонному изменению содержания свинца, кадмия и влияния технологических факторов в процессе их перехода из кормов в молоко и сливочное масло. Изучена микробиологическая обсеменённость в цепочке производства и созревания масла. Научно обоснован методологический подход в прогнозировании и оценке качества, согласно заявленным требованиям. Определены критические контрольные точки применительно к производству. Разработаны технологии новых видов конкурентноспособной продукции с гарантированными показателями качества, в том числе безопасности. Бактерицидные свойства реализуются путем добавления в рецептуру вкусового компонента в количестве 1 %. При исследовании жирно-кислотного состава установлено содержание линолевой кислоты на уровне 3,8-4 %, что, в определенной степени, характеризует пищевую ценность жирового продукта.

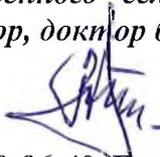
Автором приведены убедительные доказательства практической значимости работы – утверждена техническая документация на новую продукцию, получены акты внедрения в производство.

Содержание диссертации в достаточной степени обсуждено на конференциях различного уровня, опубликовано в рецензируемых журналах и монографии, соответствует пунктам 1, 5, 7, 9 паспорта специальности, что позволяет дать положительную оценку рецензируемой работе и рекомендовать ее к защите.

Замечания:

1. В автореферате не приводятся данные по органолептической оценке, что снижает информационный материал по разработанной продукции;
2. В некоторых графиках и таблицах, например таблица 3, рисунок 4 не показана достоверность изменений.

Руководитель научно-образовательного центра «Переработка сельскохозяйственного сырья и пищевые технологии», заведующий базовой кафедрой «Пищевая индустрия и функциональное питание» Кемеровского государственного сельскохозяйственного института, Заслуженный деятель науки РФ, профессор, доктор биологических наук

 В.М. Позняковский

650021, Кемерово, ул. Карла Маркса, 12. Тел.: 8-905-960-96-40, E-mail: pvm1947@bk.ru

