

В диссертационный совет Д 212.035.04
при ФГБУ ВПО Воронежский
государственный университет
инженерных технологий

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Довгуна Николая Петровича
«Изучение и использование пищевых добавок в технологиях кисломолочных
напитков», представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 – технология
мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 –
биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Дальнейшая интенсификация процессов производства сельскохозяйственной продукции, а также повышение качества этой продукции невозможны без применения современных технологий, способствующих созданию высококачественных и разнообразных продуктов питания. В этой связи, актуальность исследования, направленного на разработку и внедрение в производство продуктов питания, пищевых добавок, не вызывает сомнений.

Автором грамотно сформулированы научные задачи, предусматривающие достижения цели диссертационной работы – развитие научных представлений и создание теоретических моделей прогнозирования свойств продуктов на молочной основе применительно к технологии обогащенных кисломолочных напитков.

Для реализации поставленной цели в работе использованы стандартные методики исследования и методы математической обработки экспериментальных данных. Соискателем выполнен обширный объем работ, позволивший теоретически и экспериментально обосновать особенности реологии, микроструктуры, микробиологии кисломолочных напитков с поликомпонентной пищевой добавкой; технологические параметры получения и свойств суспензии свекловичных пищевых волокон на основе творожной сыворотки; рекомендации по практическому применению исследуемой пищевой добавки в технологии кисломолочных напитков.

Научная новизна работы выражается в обосновании метода изучения кинетики деформации гелеобразных пищевых систем на примере кисломолочных напитков, предложена и изучена новая пищевая добавка. Разработана количественная модель, связывающая реологические параметры суспензии с

концентрацией, температурой, скоростью движения, молекулярными характеристиками волокон; изучена закономерность изменения количества микроорганизмов. Получены новые сведения по особенностям формирования функционально-технологических и реологических свойств кисломолочных напитков с добавлением суспензии пищевых волокон на флотированной сыворотке.

Практическая ценность исследований заключается в разработке ряда технологических решений для производства кисломолочных напитков с добавлением пищевой добавки с пребиотическими свойствами. Результаты работы апробированы в производственных условиях компании ООО «Узловский молочный комбинат».

Основные результаты научной работы доложены автором на конференциях, а также опубликованы в специализированных научных журналах. Новизна технического решения подтверждена двумя патентами РФ

Рассматриваемая диссертационная работа является законченным научным исследованием, имеющим научную новизну и практическую значимость.

Работа, представленная к публичной защите в специализированном совете, соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям в рамках критериев (п.п. 9-12 Постановления Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 «О порядке присуждения ученых степеней»).

На основании вышеизложенного полагаю, что диссертационная работа Довгуна Николая Петровича, соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

Кандидат технических наук, доцент, Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, доцент кафедры технологии продуктов питания
адрес:
e-mail
телефон

Подпись заверяю


Кольтюгина О. В.
656038, г. Барнаул, пр-кт Ленина, 46
ipp.altgtu@mail.ru
(3852)669982


УПРАВЛЕНИЕ
КАДРОВ

Подпись заверяю:

25.09.14