

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Довгун Николая Петровича «Изучение и использование пищевых добавок в технологиях кисломолочных напитков», 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 биологических активных веществ».

Диссертационное исследование Довгун Николая Петровича «Изучение и использование пищевых добавок в технологиях кисломолочных напитков» является актуальным, так как кисломолочные напитки на сегодняшний день являются одними из самых востребованных продуктов молочной промышленности в связи с их несомненной пользой для здоровья и традиционным вкусом.

В рамках диссертационной работы Довгун Николай Петрович провел исследования по изучению возможных путей улучшения кисломолочных напитков, путем внесения в них различных функциональных добавок натурального происхождения. В результате изучены не только разные виды возможных пищевых добавок, но и научно обосновано количество вносимых компонентов для обеспечения значимого влияния на организм человека, а также для получения наилучших физико-химических и реологических свойств продукта.

Кроме исследования состава кисломолочных продуктов в работе разработан метод оценки структурно-механических свойств получаемого продукта, с помощью измерения предельного напряжения сдвига. В настоящее время наиболее часто для оценки реологических характеристик используется метод анализа вязкости продукта, что не совсем верно, т.к. кисломолочные продукты, особенно повышенной густоты, проявляют свойства неньютоновских жидкостей, поэтому использование классического

метода оценки вязкости недостаточно для получения достоверных данных в результате исследований.

Учитывая актуальность проведенных исследований, а также научное и прикладное значение работы, можно сказать, что диссертационная работа Довгун Николая Петровича является завершенным научным исследованием и соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения 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 биологических активных веществ.

Корзюк Ян Владимирович

к.т.н., начальник консервного цеха

Открытое акционерное общество «Учебно-опытный молочный завод»
Вологодской государственной молочнохозяйственной академии имени
Н.В.Верещагина»

РФ, г. Вологда, с. Молочное, ул. Панкратова, дом 15

Тел.: 8 (8172) 76-41-36

uomz@vologda.ru, komuoz@mail.ru

