

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Довгун Н.П. «Изучение и использование пищевых добавок в технологиях кисломолочных напитков», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук, специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

Проблема питания человека, производства достаточного количества пищи, вкусной и здоровой, удовлетворяющей потребности различных групп населения, всегда стояла в центре внимания государства. Потребитель двадцать первого века очень требователен. В изобилии представленной продукции пользуются популярностью наиболее вкусные, внешне привлекательные, полезные и дешевые продукты. Ввиду этого разработка новых продуктов, адаптированных к современным требованиям потребителя является актуальной задачей.

Данная диссертационная работа посвящена разработке новых научных представлений и созданию теоретических моделей прогнозирования свойств продуктов на молочной основе применительно к обогащению кисломолочных напитков, с использованием различных компонентов естественного происхождения.

Для реализации поставленных целей был выполнен широкий спектр исследований. В результате получены новые экспериментальные данные по реологии, микроструктуре, микробиологии кисломолочных напитков с поликомпонентной пищевой добавкой, разработаны технологические параметры получения и свойства суспензии свекловичных пищевых волокон на основе творожной сыворотки обработанной мембранным методом. Автором на основе результатов исследований разработаны практические рекомендации по применению порошка перепелиных яиц, новой композиции на основе творожной сыворотки и суспензии свекловичных пищевых волокон в технологии кисломолочных напитков. Проведены промышленные апробации новых разработок.

В результате проведенных исследований автор обосновал выбор пищевых добавок к кисломолочным напиткам, разработал методику для исследования кинетики механической релаксации в пищевых средах и создал установку для её реализации, определил дозы сухого порошка, разработал рецептуры и технологии кисломолочных напитков с пищевыми добавками.

Работа написана хорошим стилем, материал изложен последовательно, логично и аргументировано. Прделанная автором работа заслуживает безусловного внимания, полезна с теоретической, методической и практической точек зрения.

Актуальность, научная новизна и практическая значимость работы Довгун Н.П. несомненны. Результаты диссертации обоснованы на современном научном уровне, представляют собой законченное научное

исследование. Весьма важно, что полученные научные результаты имеют значительный практический интерес, по результатам исследований разработаны два патента на изобретение.

Полученные результаты вполне соответствуют уровню кандидатской диссертации по рассматриваемой специальности. Основные положения проведенных исследований нашли отражение в 12 опубликованных научных трудах автора.

В целом, на основании автореферата, можно сделать вывод о том, что представленная диссертация отвечает требованиям ВАК РФ предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а сам автор Довгун Н.П., 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 биологически активных веществ.

Зав. кафедрой «Технологии производства

и переработки молока» ФГБОУ ВПО «Орел ГАУ»,

д.б.н, профессор



Мамаев А.В.

Старший преподаватель кафедры

«Технологии производства и переработки

молока» Орловского ГАУ, к.б.н.,

Степанова С.С.

МАМАЕВ АНДРЕЙ ВАЛЕНТИНОВИЧ  
302019 г. Орёл ул. Генерала Родина, 69  
shatone@mail.ru  
тел. 89103007829

Степанова Светлана Сергеевна  
302019 г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69  
mezkulovass@mail.ru  
тел. 89536185255

