

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Довгун Николая Петровича на тему: «Изучение и использование пищевых добавок в технологиях кисломолочных напитков» представленной к защите в диссертационный совет Д 212.035.04 при ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.04 –Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.18.07-Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Одним из важнейших факторов, определяющих продолжительность жизни населения, является полноценное и здоровое питание. В основных направлениях « Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года» предусматривается разработка и внедрение принципиально новых молочных продуктов, обладающих высокой биологической ценностью, благоприятно воздействующих на функции организма, путем нормализации обменных процессов. В этой связи исследования, направленные на разработку и внедрение в производство продуктов питания, пищевых добавок являются важной народнохозяйственной задачей.

Перспективными для применения в качестве биологических добавок к кисломолочным напиткам являются порошок перепелиных яиц, пектин, молочная сыворотка, пищевые волокна. Однако свойства кисломолочных напитков с их добавлением, а так же особенности технологии изготовления таких напитков представлены в отечественной и зарубежной литературе недостаточно. В связи с этим целенаправленное введение таких добавок и отработка соответствующих технологий кисломолочных напитков является актуальной научно-практической проблемой.

Основной целью представленной работы явилось развитие научных представлений и создание теоретических моделей прогнозирования свойств продуктов на молочной основе применительно к технологии обогащённых кисломолочных напитков. Для реализации поставленной цели автором выполнен большой объём исследований: исследование биотехнологического и биогенного потенциала пищевых добавок природного происхождения; обоснование выбора сырьевых источников и разработка их комбинаций;

