

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Губановой Анны Алексеевны на тему: «Концентрированный молокосодержащий продукт: разработка технологии с использованием функциональных компонентов для повышения хранимоспособности», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Диссертационная работа Губановой А.А. посвящена разработке нового молокосодержащего продукта с повышенной хранимоспособностью за счет целенаправленного использования функциональных ингредиентов, обладающих также физиологической активностью, в связи с чем ее тему следует признать актуальной.

Автором обоснованы и реализованы новые технологические решения по применению пищевых добавок растительного и животного происхождения в составе рецептур молокосодержащих консервов. В качестве ингредиента, обеспечивающего снижение бактериальной обсемененности, использован водорастворимый хитозан. Достигнут эффект обогащения продукта эссенциальными факторами питания при минимизации использования дополнительных материальных и энергетических ресурсов.

Научная новизна работы состоит в теоретическом и экспериментальном обосновании нового рецептурно-компонентного состава молокосодержащих консервов с использованием хитозана в качестве компонента с антимикробной активностью в составе водной фракции; оптимизации жирнокислотного состава продукта с использованием новых программных средств.

Новизна технических решений подтверждена на уровне объектов интеллектуальной собственности (патенты РФ № 2547591 «Способ получения структурированного молочного продукта» и № 2515907 «Способ производства молокосодержащего продукта»).

Практическая значимость обусловлена разработкой технологии продукта без использования значительных капитальных затрат на ее реализацию. Адекватность предложенной схемы производства продукта требованиям промышленности подтверждена опытно-промышленной апробацией на ЗАО «Алексеевский МКК».

Результаты исследования достаточно полно отражены в 12 печатных работах, три из которых опубликованы в журналах, представленных в списке ВАК Минобрнауки РФ.

Автору удается решить актуальную научно-техническую задачу – разработать технологические приемы производства в комплексе с

обогащенным функциональными ингредиентами компонентным составом для получения продукта высокого качества с длительным сроком хранения. Достоверность полученных результатов подтверждается применением стандартных и высокоточных инструментальных методов исследования.

Замечания и пожелания по тексту автореферата:

- желательно было бы указать фирмы – производители добавок, которые использованы в работе в качестве объектов исследования (стр. 6);
- по тексту автореферата встречаются неудачные выражения, например, «подбор оптимальных доз» (стр. 7), «составлена ... технологическая схема продукта» (стр. 9);
- по оформлению рисунков (рис. 1, стр. 7; рис. 3, стр. 9; рис. 4, стр. 10), информация на которых труднодоступна для восприятия.

Замечания не носят принципиального характера и не снижают общей положительной оценки результатов диссертационного исследования.

В целом, диссертационное исследование на тему «Концентрированный молокосодержащий продукт: разработка технологии с использованием функциональных компонентов для повышения хранимоспособности» соответствует требованиям п. 9 – 10 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.13 г. № 842, а автор, Губанова Анна Алексеевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Профессор кафедры технологии
переработки животноводческой
продукции ФГБОУ ВО «Воронежский
государственный аграрный университет
имени императора Петра I»,
доктор технических наук, доцент
тел.: 89515580334
e-mail: glotova-irina@yandex.ru

Адрес: 394087, г. Воронеж,
ул. Мичурина, 1

Ирина Анатольевна Глотова

д. 12.2016

