

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»

В последнее время наблюдается тенденции повышения спроса на продукцию функциональной группы, что связано с повышением культуры населения в области рационального питания. В таких продуктах используется смешанный состав растительного и животного происхождения, включены пищевые добавки и биологически активные вещества. Работы, направленные на создание таких продуктов с использованием энергосберегающих технологий и оборудования, к которым также относится представленная к защите диссертация, являются актуальными.

Перспективны исследования, направленные на комплексную переработку вторичного молочного сырья, что присутствует в диссертационной работе в части замены основного компонента – сухого обезжиренного молока – сухой подсырной сывороткой. Сыворотка является ценным сырьем с биологической точки зрения, поэтому представленные исследования аминокислотного состава опытного и контрольного образцов схожи по значению, несмотря на то, что контроль – это молочный продукт, в котором не применяли процесс замещения основных составляющих.

Полученные молокосодержащие консервы характеризуются высоким уровнем основных органолептических, физико-химических и микробиологических показателей. При этом использование нетрадиционных компонентов, в том числе водорастворимого хитозана, продлевает срок хранения продукта на 3 месяца. Данные обстоятельства представляют собой научную новизну исследований.

Практическую значимость работы можно подтвердить фактом апробации технологической схемы производства на молочно-консервном предприятии с созданием технических условий и получением двух патентов на изобретение.

Основные экспериментальные данные изложены в 12 публикациях, в том числе 3 в журналах рецензируемых ВАК.

При этом можно сделать следующие замечания:

- из автореферата не совсем ясен компонентный состав контрольного образца варенных консервов
- на с. 15 указано отсутствие кожно-резорбтивных факторов при потреблении продукта животными. Требует уточнения процесс проведения исследования и о каких животных идет речь в эксперименте?

В целом, диссертация Губановой А. А. представляет собой законченное самостоятельное исследование, в котором решены актуальные задачи, поставленная цель достигнута, даны исчерпывающие выводы, полностью раскрывающие суть исследования.

Работа соискателя соответствует основным пунктам «Положения о порядке присуждения ученых степеней» №842 (23.09.2013 г), предъявляемым к кандидатским диссертациям. Автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Зав.кафедрой
биотехнологии животного сырья
и аквакультуры Оренбургского
государственного университета,
доктор биологических наук, профессор

 Мирошникова Е.П.

Оренбургский государственный университет
460018 г. Оренбург пр. Победы - 13
elenakva@rambler.ru
т.8(3532)372466

«25» ноября 2016г

Подпись Мирошниковой Е.П. заверяю
Главный ученый секретарь,
доктор технических наук,
профессор



Фот А.П.

«25» ноября 2016г