

ОТЗЫВ
научного руководителя кандидата технических наук
Симоненковой Анны Павловны на диссертационную работу
Соловьевой Анны Олеговны на тему «Совершенствование технологии и
оценка потребительских свойств масла сливочного с антиоксидантными
свойствами», представленную на соискание ученой степени кандидата
технических наук по специальностям 15.18.15 «Технология
и товароведение пищевых продуктов и функционального
и специализированного назначения и общественного питания»
и 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств»

Диссертационная работа Соловьевой Анны Олеговны на тему «Совершенствование технологии и оценка потребительских свойств масла сливочного с антиоксидантными свойствами» посвящена актуальной проблеме поиска эффективных антиоксидантов природного происхождения (экстракт бересты и «Aloe Vera»), позволяющих увеличить сроки хранения масла сливочного.

При работе над диссертацией Анна Олеговна проявила себя вдумчивым, организованным и ответственным исследователем, способным четко определить и сформулировать цели и задачи, анализировать полученные результаты, самостоятельно определять пути преодоления возникающих трудностей. В ходе исследований ею был изучен большой объем литературных источников, посвященных проблеме увеличения сроков хранения молочных продуктов и направлениям ее решения. В работе соискателем систематизированы основные факторы, формирующие качество масла сливочного. Установлено, что важным вопросом разработки технологии масла сливочного является использование природных антиоксидантов. Проведен анализ научно-технической литературы и патентной информации по исследуемому вопросу.

Соловьевой А.О. экспериментально установлена взаимосвязь между уровнем БП ПЛБАЦ и технологическими характеристиками молока коровьего (содержание жира с разным соотношением жирнокислотной составляющей, размер жировых шариков), и прямо коррелирующая по качественным параметрам молочного жира и размерам жировых шариков в молоке с уровнем среднего БП ПЛБАЦ животных. Теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность использования антиоксидантного комплекса природного происхождения (экстракт бересты и «Aloe Vera»), позволяющего увеличить сроки хранения масла сливочного. Научно обосновано применение дифференцированных режимов сбивания сливок, учитывающих уровень БП ПЛБАЦ продуцентов исходного молока и его жирнокислотный состав. Установлены температурные режимы сбивания, гарантирующие высокие потребительские показатели масла сливочного.

Теоретические и экспериментальные исследования Соловьевой А.О. нашли отражение в 23 публикациях, в том числе, в 5 – в рецензируемых жур-

налах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ. Основные результаты диссертационной работы докладывались на международных и всероссийских научных и научно-практических конференциях в Москве, Троицке, Курске, Воронеже, Саратове и получили положительную оценку (2010-2016 гг.).

Практическая значимость работы подтверждена в серии прикладных научных исследований совместно с учеными специалистами ВНИИФБиП (г. Боровск), ФГБУ «Орловский референтный центр Россельхознадзора» (г. Орел), ГНУ ВНИИКОП «Отдел консервирования и продуктов детского питания» (Москва).

Структура работы и порядок расположения материала подчиняются задачам последовательного раскрытия темы и обоснования положений, выносимых на защиту. При этом автором выполнены требования, предъявляемые к оформлению диссертационных исследований. Работа отличается ясностью формулировок, глубиной научного анализа, самостоятельностью выводов, корректностью при цитировании мнений других авторов.

В целом соискателя Соловьеву А.О. можно характеризовать как инициативного научного работника, способного самостоятельно решать исследовательские задачи и достойного ученой степени кандидата технических наук.

Считаю, что диссертационная работа Соловьевой Анны Олеговны соответствует требованиям положения Постановления Правительства РФ от 24.09.2013 N 842 (ред. от 02.08.2016) «О порядке присуждения ученых степеней», а соискатель достоин присвоения ему ученой степени кандидата технических наук по специальностям 15.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» и 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Научный руководитель:
кандидат технических наук, доцент,
кафедра «Технологии
продуктов питания», доцент


16.03.2017г

Симоненкова
Анна Павловна

Контактная информация:
e-mail: Simonenkova1@mail.ru
тел.: 8(4862)419887

Почтовый адрес: 302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

И.о. проректора по научной работе
ОГУ имени И.С. Тургенева



Радченко С.Ю.