

## ОТЗЫВ

**на автореферат диссертационной работы Ботвинниковой Валентины Викторовны на тему «Формирование улучшенных потребительских свойств кисломолочных напитков с применением эффектов ультразвукового воздействия» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания**

Внедрение в производство научно-обоснованных технологий с применением инновационных способов, позволяющих улучшить качество готовых пищевых продуктов является актуальной задачей в рамках ряда государственных и региональных программ развития пищевой и перерабатывающей промышленности.

В работе четко сформулированы цель, задачи исследований, представлена схема проведения эксперимента, дано описание объектов и методов исследований.

Научная новизна заключается в экспериментальном выявлении факторов, обуславливающих функциональность кисломолочных напитков; применении термогравиметрического анализа совместно с масс-спектрометрией продуктов термического разложения для выявления консистенции кисломолочных продуктов; экспериментальном подтверждении целесообразности применения ультразвуковых кавитационных воздействий.

Новизна технических решений подтверждена 3 патентами РФ.

Результаты работа обсуждены на конференциях различного уровня. По материалам работы опубликовано 21 печатная работа, из них 5 в журналах, рекомендованных ВАК,

Выводы соответствуют поставленным задачам и отражают основные достижения, полученные в работе.

Имеются некоторые замечания и вопросы:

- В схеме исследования отмечен этап (4) разработки технологии производства кисломолочных продуктов с применением УЗВ, на наш взгляд, речь идет о модернизации технологического процесса.

- Кто принимал участие в балльной оценке органолептических показателей кисломолочных напитков, реализуемых на потребительском рынке г.Челябинска? Какое количество образцов анализировалось?

- в чем заключается матричный метод оценки (данные представлены на стр.10) и был ли он адаптирован под данное исследование?

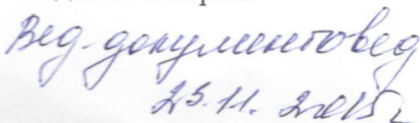
Считаю, что диссертационная работа Ботвинниковой Валентины Викторовны отвечает требованиям ВАК к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а её автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Доктор технических наук (05.18.15), профессор  
кафедры товароведения  
и управления качеством  
ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический  
институт пищевой промышленности (университет)»

 И.Ю. Резниченко

ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)», кафедра «Товароведение и управление качеством»  
650056, Кемерово, б-р Строителей, 47  
Тел. +7 (3842) 39-68-53

Подпись заверяю

  
25.11.2015



