

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ботвинниковой Валентины Викторовны на тему «Формирование улучшенных потребительских свойств кисломолочных напитков с применением эффектов ультразвукового воздействия», представленной 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»

Молочные продукты занимают важное место в рационах питания населения, что определено комплексом полезных свойств и традициями потребления. Ассортимент молочных продуктов, представленных на потребительском рынке, весьма разнообразен, а наиболее востребованными являются молоко и кефир. Поиск путей оптимизации качественных характеристик молочных продуктов в условиях проблем сырьевой базы определяет актуальность темы диссертационной работы.

В авторском определении цель исследования заключается в модификации технологии производства кисломолочных напитков за счет применения ультразвуковых воздействий для интенсификации биохимических процессов их производства, направленных на повышение потребительских свойств конечного продукта.

Анализ материала автореферата показывает, что данная цель и поставленные в работе задачи успешно реализованы.

Ботвинниковой В.В. предложено встраивание ультразвуковой обработки в традиционную схему производства кисломолочных продуктов. Автором показано, что возникающая при этом кавитация вызывает интенсификацию внутренних процессов как по времени, так и по глубине превращений, что отражается на улучшении потребительских характеристик готовых продуктов, ускорении производства.

Практическая значимость результатов исследований подтверждена промышленной апробацией усовершенствованной технологии в ООО «Молоко Зауралье». Новизна технических решений защищена тремя

патентами.

Материалы работы обсуждены и доложены на конференциях и форумах различных уровней. По результатам исследований опубликовано 21 работа, в том числе 5 – в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК.

Наряду с общей положительной оценкой работы по тексту автореферата имеются отдельные вопросы, в частности – не совсем понятно каким методом установлены в работе коэффициенты весомости (см. таблицу 3) и почему общий коэффициент весомости не равен 1 или, по крайней мере, целому числу?

В целом диссертационная работа Ботвинниковой Валентины Викторовны отвечает требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор, Ботвинникова Валентина Викторовна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Зав. кафедрой товароведения
продовольственных товаров и
таможенной экспертизы
АНО ВО «Белгородский университет
кооперации, экономики и права», к.т.н., доцент

Н.Т. Пехтерева

Пехтерева Наталья Тихоновна, кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и таможенной экспертизы Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права», 308023, г. Белгород, ул. Садовая, д. 116а, тел.: +7(4722) 31-73-49, e-mail: kaf-tpt-zav@bukep.ru.



Пехтеревой Н.Т.
ЗАВЕРЯЮ
Начальник
отдела кадров

1.12.2015