

О Т З Ы В

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»

Одним из факторов здорового образа жизни человека на современном этапе является правильное питание, при этом немаловажная роль отводится молочным продуктам, которые практически ежедневно используются потребителями. Кисломолочные напитки относят к диетическим продуктам, которые при высокой степени усвоения обеспечивают организм человека необходимыми в пищевом отношении компонентами. Однако проблемы молочной отрасли, обусловленные недостаточностью сырьевой базы, низким качеством поступающего на переработку сырья не позволяют в полном объеме обеспечить необходимые потребительские достоинства продукции. В связи с этим, поиск инновационных подходов в технологиях производства, позволяющих не только расширять ассортимент молочной продукции, но и улучшать их пищевую ценность является актуальным.

Цель и задачи ясно сформулированы и отвечают сути работы. В диссертационной работе Ботвинниковой В.В. проведен анализ современного рынка молочной продукции и выявлены предпочтения, приведена характеристика состояния сырьевой базы молочной отрасли с учетом качества поступающего сырья, дана оценка качества и функциональности реализуемых на потребительском рынке кисломолочных напитков. В связи с этим сделан вывод о целесообразности поиска инновационных подходов в технологии производства, что в свою очередь позволит обеспечить улучшение потребительских свойств кисломолочных напитков.

На основании проведенных исследований автором определены оптимальные режимы ультразвукового воздействия и возможности встраивания в технологические схемы производства, доказаны возможности регулирования функциональных свойств на основе правильно подобранных режимов воздействия. Проведена комплексная товароведная оценка качества разработанных кисломолочных напитков и на основании проведенных исследований рекомендованы сроки хранения продукта.

В целом автореферат достаточно полно отражает содержание диссертации и подтверждает ее научно-практическую значимость. Достоверность полученных результатов определяется комплексом современных методов исследований. Практическая значимость работы подтверждается апробацией в производственных условиях в ООО «Молоко Зауралья». На новую продукцию подана получено 3 патента РФ: № 2529360 «Способ получения кефира», № 2529361 «Способ производства молочного продукта», № 2531404 «Способ подготовки воды для пищевых производств».

При ознакомлении с авторефератом возникли следующие замечания, не снижающие достоинств работы в целом:

1) представленная автором матрица зависимости потребительских свойств (табл. 1) от инженерных характеристик позволила автору установить критерии оценки влияния ультразвукового воздействия. Однако требует пояснения применимость полученных результатов для улучшения потребительских свойств кисломолочных напитков;

2) на рис. 4 (с. 13) представлены результаты термогравиметрического исследования белковой фракции кисломолочных напитков. Возникает вопрос, по каким технологиям были произведены оцениваемые продукты?

3) из данных автореферата не понятно, как повлияет использование предложенной технологии производства на розничную цену кисломолочных напитков?

Достоверность и новизна исследований свидетельствуют о том, что диссертация отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, 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».

Профессор кафедры товароведения и экспертиза товаров,
технологии общественного питания
Частного образовательного учреждения
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»,
доктор технических наук, доцент

Голуб Ольга Валентиновна

Голуб Ольга Валентиновна, доктор технических наук, доцент, профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» (СибУПК), 630087, Россия, г. Новосибирск, пр. К.Маркса, 26, тел. раб. (383)346-17-53, e-mail: golubiza@rambler.ru

