

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Ботвинниковой Валентины Викторовны «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

В настоящее время развитие инновационных подходов в технологии пищевых производств в условиях сложного экономического состояния пищевой отрасли, а также ориентации на импортозамещение имеет важное значение. Актуальность темы исследования не вызывает сомнения, так как насыщение потребительского рынка молочными продуктами гарантированного качества и функциональности является приоритетной задачей.

Из автореферата следует, что исследования, проведенные Ботвинниковой В.В., посвящены разработке технологии получения кисломолочных напитков улучшенных потребительских свойств за счет применения в их технологии эффектов ультразвукового воздействия. Автором доказана возможность использования данного подхода как эффективного инструмента для решения задач обеспечения качества и рационального использования молочного сырья.

Анализ представленного в автореферате материала позволяет утверждать, что цель работы достигнута, а задачи, определенные автором для ее достижения, успешно решены. Практическая значимость результатов исследования подтверждается разработкой запатентованной технологии получения молочных продуктов и способа подготовки воды для пищевых производств.

В качестве замечания диссертационного исследования, на наш взгляд, можно указать следующее:

1. Требуя пояснения некоторые силы связи, представленные в таблице 1 с.10 автореферата, в частности связь между массовой долей лактозы и консистенцией кисломолочного напитка; качественным составом белка и пищевой ценностью готового продукта.

2. Из автореферата не ясно, по какой номенклатуре показателей оценивалось качество исходного молочного сырья и чем обусловлены полученные эффекты.

Заключение

В целом диссертация является логически законченной научно-квалификационной работой, в которой содержится решение задач, имеющих важное значения для молочной промышленности. На наш взгляд, по актуальности, новизне, практической и теоретической значимости диссертационная работа Ботвинниковой В.В. отвечает требованиям п. 9 «Положение о порядке присуждения ученых степеней», а автор достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Декан факультета биотехнологии,
доктор с.-х. наук, профессор

Миколайчик Иван Николаевич

Завкафедрой технологии хранения и
переработки продуктов животноводства,
доктор биол. наук, доцент

Морозова Лариса Анатольевна

ФГБОУ ВО «Курганская государственная сельскохозяйственная академия
имени Т.С. Мальцева»

02 декабря 2015 г.

Почтовый адрес: 641300, Курганская область, Кетовский район, с. Лесниково
Тел.: 8(35231)44348, e-mail: min_ksaa@mail.ru



И.Н. Миколайчик
Л.А. Морозова
Заведующий
отдела кадров
И.В. Замесова