

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»

Одним из перспективных направлений развития пищевой промышленности является создание безопасных и полноценных в пищевом отношении продуктов питания, которые сохраняют качественные характеристики в процессе хранения. Особое значение приобретают вопросы, связанные с обеспечением качества и безопасности применительно к молочным продуктам, что чаще всего связано с низким качеством молочного сырья, поступающего на переработку, наличием дефектов, обусловленных нарушениями ведения технологических процессов. Поэтому исследования, проведенные в диссертационной работе, приобретают в настоящее время большую научную значимость и актуальность.

В диссертационной работе Ботвинниковой В.В. изучены возможности использования эффектов ультразвукового воздействия в производстве кисломолочных напитков, определено, что применение указанного подхода позволяет обеспечить высокие потребительские достоинства и функциональные свойства готовых продуктов, увеличить сроки их хранения.

Новизна и полезность предложенного Ботвинниковой В.В. технического решения подтверждена тремя патентами на изобретение, а также производственной апробацией модифицированных технологий в условиях действующего предприятия.

По материалам диссертационной работы опубликовано 21 работа, из них 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

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

требуется пояснения уставленное автором влияние ультразвукового воздействия на скорость отделения сыворотки от сгустка (с.15) в зависимости от режимов воздействия;

автор представляет данные результатов органолептической оценки (с.17-18), сенсорный портрет «идеального» продукта дан в виде рисунка (рис. 11), а результаты оценки опытных образцов в виде таблице (табл. 2), что на наш взгляд затрудняет восприятие. Для большей наглядности эффективности применения предложенного автором способа обработки молочного сырья, следовало представить материал единообразно.

В целом работа актуальна и практически значима, соответствует требованиям «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 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».

Доктор технических наук, доцент Попов Владимир Григорьевич
Заведующий кафедрой «Товароведение и технология продуктов питания»
ФГБОУ ВО «Тюменский государственный нефтегазовый университет»
625000, г. Тюмень,
ул. Володарского, 38
тел.:89129288741
popov@tsogu.ru

