

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»

В настоящее время в молочной промышленности для обеспечения ассортиментного множества продуктов переработки молока применяют различные подходы, ориентированные на создание продукции для здорового питания. Однако, в большинстве случаев не достигаются заданные параметры качества, что определяет необходимость поиска новых подходов в организации технологических процессов, поэтому тема диссертационной работы, основанная на исследовании путей обеспечения качества кисломолочных продуктов и возможностей повышения их функциональных свойств, является весьма актуальной.

Автором определены цель и задачи исследования, перечень показателей и методик их оценки. В ходе исследования автором доказано положительное влияние ультразвуковой обработки на свойства молочного сырья, используемого в производстве, и качество вырабатываемых кисломолочных продуктов, причем конкретизируется разница в показателях качества с учетом режима обработки ультразвуком. Достоинством работы является осуществление нетрадиционных методов исследования, в частности термогравиметрического анализа и анализа дисперсного состава молочных продуктов, с объяснением полученных результатов и их применимости.

Практическая значимость результатов исследования подтверждается разработкой рекомендаций по использованию ультразвука применительно к пищевой отрасли для технологии производства кисломолочных напитков улучшенных потребительских свойств.

В качестве замечаний диссертационного исследования, можно указать

следующее:

– требуют пояснения данные рисунков 3, 9, 10 относительно единиц измерения массовой доли кефирана и значений по их содержанию в исследуемых образцах;

– необходимо объяснить за счет чего происходит изменение синерезиса сгустков в образцах под влиянием ультразвукового воздействия.

Сделанные замечания не снижают общей положительной оценки работы.

Диссертационная работа Ботвинниковой Валентины Викторовны представляет собой оригинальное завершённое исследование, отвечает требованиям п.9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а соискатель достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» (технические науки).

Д.т.н., доцент,
профессор кафедры торгового дела
Кемеровского института (филиала)
федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский экономический университет
имени Г.В. Плеханова»



*Подпись руки Габинской О.С. заверяю.
Помощник директора Тихонов И.И.*

01.12.2015