

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ботвинниковой Валентины Викторовны на тему: «Формирование улучшенных потребительских свойств кисломолочных напитков с использованием 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 пищевые продукты с выраженными функциональными свойствами являются важной составляющей здорового питания. Регулярное присутствие таких продуктов в рационах населения создает условия для поддержания защитных систем организма человека, предупреждения и профилактики заболеваний, улучшения качества жизни в целом. Одним из наиболее доступных в этом ряду продуктов являются кисломолочные напитки, действие которых основано на нормализации состава или повышении биологической активности нормальной микрофлоры кишечника. Поэтому разработка технологий кисломолочных напитков для интенсификации биохимических процессов их производства, направленных на повышение потребительских свойств, в том числе функциональных является актуальной темой. Ознакомление с содержанием автореферата позволило сделать вывод о несомненной научной значимости диссертационных исследований.

Ботвинниковой В.В. обоснована целесообразность применения ультразвукового воздействия в производстве кисломолочных напитков для улучшения их потребительских свойств и обеспечения функциональных характеристик; доказана возможность применения показателя «массовая доля кефирана» в качестве критерия оценки физиологической ценности кисломолочных напитков. Представляют интерес результаты термогравиметрического анализа кисломолочных напитков, позволившие оценить влияние ультразвуковой кавитации на повышение водоудерживающей способности белковой фракции.

Вместе с тем следует обратить внимание диссертанта на следующие замечания:

1. В тексте автореферата не достаточно четко определены параметры режимов ультразвукового воздействия, следует дать пояснения к следующим условным обозначениям: режим 5-30, режим 1-45, режим 5-60.

2. На рис. 2 автореферата в качестве приоритетов, определяющих выбор молочной продукции, автор использует термин «свежесть». Непонятно, в чем формально выражается этот критерий и что отражает?

Между тем, считаем, что представленная диссертационная работа является законченным научным исследованием и полностью соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а соискатель Ботвинникова Валентина Викторовна заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заведующий кафедрой технологии
питания ФГБОУ ВПО Уральский
государственный экономический
университет, доктор технических
наук, профессор



О.В. Чугунова

Е mail: chugun.ova@yandex.ru

Телефон: 89122439271

Адрес: 620219 г. Екатеринбург ул. 8 марта,62

Подпись заверяю:

