

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Чекановой Юлии Юрьевны на тему «Технология производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Соответствие диссертации специальности, по которой она представлена к защите. Диссертационная работа Чекановой Ю.Ю. «Технология производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси» соответствует паспорту специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Актуальность темы диссертации. В современных условиях молочная промышленность занимает уверенную позицию на рынке пищевых продуктов, а предприятия стремятся выпускать конкурентоспособную продукцию. Актуальность диссертационной работы обусловлена возможностью расширения сырьевых ресурсов в технологии производства сметаны за счет применения в составе сливочной смеси сырьевого компонента пахты, являющейся вторичным продуктом маслоделия. При этом использование пахты при получении сметаны позволяет получить не только высококачественный продукт, но и обогатить его биологически ценными компонентами молочного жира – фосфолипидами, что является актуальным в питании людей пожилого возраста.

Степень новизны результатов диссертации и научных положений, выносимых на защиту. Получены новые данные компонентного состава и свойств различных видов пахты, получаемой на предприятиях Республики Беларусь. Соискателем регламентированы физико-химические показатели и продолжительность хранения пахты, а также установлены рациональные соотношения сливок и пахты в качестве сырьевых компонентов для производства сметаны. Впервые изучен процесс молочнокислого брожения в сливочно-пахтовых смесях в зависимости компонентного состава и вида бактериальных заквасок. Определены органолептические, физико-химические, антиоксидантные свойства и микробиологические показатели сметаны из сливок и пахты при хранении.

Обоснованность и достоверность сформулированных выводов и рекомендаций. Выводы, представленные в работе, а также рекомендации по рациональному применению пахты в технологии сметаны, обоснованы, достоверны, подтверждены результатами теоретических и экспериментальных исследований.

Научная и практическая значимость результатов диссертации. Результаты исследований использованы при разработке технических условий и технологической инструкции по изготовлению сметаны «На здоровье». Разработана технология сметаны из сливочно-пахтовой смеси и проведена промышленная апробация.

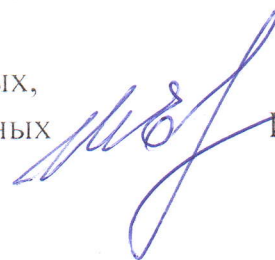
Замечания и дискуссионные вопросы.

1. В чем отличительные особенности «Объекта исследования – технология сметаны из сливочно-пахтовой смеси...» от «Предмета исследований ... - технология производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси» (автореферат, с.4)?
2. Вероятно, на с. 7 автореферата речь идёт о государстве Словакия? А не о городе? Здесь же неудачно представлено описание названия конференции, состоящего из смеси английского и русского текстов.
3. Поясните, пожалуйста, правую часть рис.8 (автореферат, с.17). Откуда из блока «сливки» - появляется блок «охлаждение пахты...» и блок «промежуточное хранение пахты...»?

Соответствие научной квалификации соискателя ученой степени, на которую он претендует. Представленная работа актуальна, выполнена на хорошем научно-практическом уровне, широко апробирована в печати. По моему мнению, диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Чеканова Юлия Юрьевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Даю согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий».

Заведующий базовой кафедрой технологии молока и молочных продуктов Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», доктор технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, профессор, член-корр. РАН



Евдокимов
Иван Алексеевич

355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, д. 1

www.ncfu.ru

e-mail: ievdokimov@ncfu.ru

Телефон (8652) 95-68-08



ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:

начальник отдела по
работе с сотрудниками УКА

И.С. ГОРБАЧЕВА