

Отзыв

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

В работе изучена и доказана возможность использования вторичного сырья – пахты от производства сладко-сливочного масла в технологии сметаны с м.д.ж. 15 %.

Диссертация соответствует паспорту специальности 05.18.04 (в частности п. 1 и 2) и выполнена на актуальную тему, т.к. позволяет расширить ассортимент кисломолочной продукции, содержащей повышенное количество некоторых биологически активных веществ. В работе рекомендовано перерабатывать дополнительно до 40 % пахты, что положительно сказывается на экономической эффективности производства и сокращении отходов маслодельной отрасли.

Научная новизна работы заключается в получении, анализе и обобщении комплексных данных о различных видах пахты и выделении на их основе регламентирующих показателей, гарантирующих натуральность, безопасность и качество нового продукта молочнокислого брожения.

Практическая значимость диссертации заключается в разработке пакета нормативно-технической документации для внедрения на действующее или новое производство.

Достоверность теоретических изысканий и экспериментальных исследований не вызывает сомнений и подтверждена путем промышленных испытаний на действующих предприятиях отрасли Республики Беларусь и Российской Федерации.

Список опубликованных работ соискателя по теме диссертации, приведенный в автореферате, соответствует установленным требованиям.

Представленная работа имеет законченный характер научного исследования, цель и задачи исследования достигнуты. Стиль изложения логичен, грамотен и наукомок. Отдельные досадные опечатки (например, рис. 5) не снижают ее значимости. Оценивая в целом положительно работу, хотелось бы уточнить:

1) Сравнивались ли органолептические показатели опытных образцов сметаны в зависимости от количества и типа добавляемой пахты?

2) Как влияет добавление пахты на влагоудерживающую способность и синерезис готового продукта? И наблюдали разницу в этих показателях в зависимости от типа вносимой закваски?

Считаю, что диссертационная работа Чекановой Юлии Юрьевны «Технология производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси» соответствует требованиям к кандидатским диссертациям, изложенным в «Положении и присуждении ученых степеней» (п. 9), утвержденного

правительством РФ, а автор работы Чеканова Юлия Юрьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Заведующий кафедрой
технологии мясных и молочных продуктов
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет», д.б.н., профессор
Адрес: 420015, Республика Татарстан, г. Казань,
ул. К. Маркса, д. 68
Тел.: +7 (438) 231-43-73
E-mail: egkova@kstu.ru

Ежкова Г.О.



*Подпись Ежковой Г.О.
удостоверяю
по кадрам т.к
Храмова ИА
22.02.2014*

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