

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»

Согласно Доктрине национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь до 2030 года важным аспектом является обеспечение населения качественным продовольствием, доступным для полноценного питания и здорового образа жизни. На сегодняшний день широко востребованной среди потребителей различных возрастных категорий является сметана, пищевая ценность которой обусловлена макро- и микронутриентами. Перспективным сырьем для ее производства наряду со сливками может служить молочная пахта, полученная от производства сладкосливочного масла.

В соответствии с вышеизложенным, представленная на защиту диссертационная работа, целью которой является научно-практическое обоснование применения пахты в качестве сырьевого ресурса в технологии производства сметаны, своевременна и посвящена актуальной проблеме.

Для достижения поставленной цели были решены следующие задачи: проведен сравнительный анализ компонентного состава и свойств различных видов пахты-сырья с традиционным молочным сырьем, применяемым при производстве сметаны; изучена продолжительность хранения пахты-сырья, физико-химические и технологические свойства сливочно-пахтовых смесей при производстве сметаны; определены рациональные соотношения сливок и пахты в качестве сырьевых компонентов для производства сметаны; изучены особенности и установлены зависимости молочнокислого процесса при производстве сметаны из сливочно-пахтовых смесей от их компонентного состава и вида бактериальных заквасок; исследована хранимоспособность сметаны из сливочно-пахтовых смесей; изучена пищевая ценность сметаны из сливочно-пахтовой смеси; разработана технология производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси и проведена оценка экономической эффективности ее получения.

Основные положения и результаты работы доложены и обсуждены на конференциях различного уровня.

Уровень и содержание проведенных исследований, практические результаты проведенных диссертационных исследований Чекановой Ю.Ю. на тему «Технология производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси», соответствуют завершенной научной работе и в совокупности могут быть квалифицированы как научное достижение, вносящее значительный вклад в

развитие науки и производства, что соответствует требованиям о присуждении ученых степеней, предъявляемых к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Отзыв рассмотрен и утвержден на заседании технического совета протокол № 282 от 04 марта 2024 г.

Директор ГБУ Ярославский государственный
институт качества сырья и пищевых продуктов,
д.т.н., заслуженный работник
пищевой индустрии РФ
150030, г. Ярославль,
Московский пр-т., 76а
т. (4852) 44-59-34, 44-74-84
e-mail: milkyar@mail.ru



Гаврилов Гавриил Борисович

подпись руки директора ГБУ ЯО ЯГИКСПП
заверяю
секретарь НТС, к.т.н.

Филиппов Александр Анатольевич

Даю согласие на размещение отзыва на сайте Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий.