

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Чекановой Юлии Юрьевны
«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

Важным аспектом любого государства является обеспечение населения качественным продовольствием, доступным для полноценного питания и здорового образа жизни ввиду использования высококачественного натурального сырья с повышенной пищевой ценностью, позволяющего регулировать технологический процесс производства конкурентоспособной молочной продукции.

На сегодняшний день широко востребованной среди потребителей различных возрастных категорий является сметана, пищевая ценность которой обусловлена макро- и микронутриентами. В настоящее время сметану вырабатывают из сливок натуральных или нормализованных в потоке обезжиренным молоком. Вместе с тем, стоит выделить перспективный биологически ценный вторичный молочный сырьевой ресурс пахту, полученную от производства сладкосливочного масла, которая не уступает по качественным характеристикам и показателям безопасности традиционному сырью в технологии сметаны.

В связи с этим диссертационная работа Чекановой Ю.Ю., направленная на научно-практическое обоснование применения пахты в качестве сырьевого ресурса в технологии производства сметаны является научно и практически значимой для предприятий молочной промышленности.

Сформулированные автором научные и практические положения, выводы и рекомендации достаточно обоснованы и подтверждены результатами экспериментальных исследований. Результаты работы, полученные с использованием современных методик, хорошо согласуются между собой и не противоречат существующим подходам к исследованию свойств молочного сырья и сметаны на основе сырья разного компонентного состава.

Достоверность выводов и заключений подтверждается апробацией результатов на научно-технических конференциях различного уровня, а также списком публикаций. Результаты научных исследований представлялись на Международных конкурсах и конференциях. Основные результаты диссертации изложены в 28 печатных работах, из них: 5 статей в научных рецензируемых изданиях из перечня, установленного ВАК, 7 статей в научных изданиях, 13 публикаций в сборниках материалов и тезисов конференций, технические условия «Пахта-сырье» ТУ ВУ 192762412.065-2022, технические условия и технологическая инструкция по изготовлению сметаны «На здоровье» ТУ ВУ 192762412.066-2022, ТИ ВУ 192762412.066-2022.

Разработанная технология сметаны на основе сливок и пахты апробирована на ОАО «Молочные горки» (Республика Беларусь) и на ООО «Трубчевский молочный комбинат» (Российская Федерация), имеются акты опытно-промышленной апробации и рекомендации для промышленного использования от предприятий молочной промышленности Республики Беларусь (ОАО «Молочные горки», ПФ «Савушкин продукт», г. Береза; ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат», ИООО «Горецкий пищевой комбинат», ООО «Праймилк»).

Наряду с отмеченными выше положительными сторонами диссертационной работы, научной и практической значимостью полученных автором результатов, необходимо отметить следующие замечания, вопросы, пожелания:

1. Из автореферата не ясно, на какой титруемой кислотности сливочно-пахтовой смеси прекращается процесс сквашивания и какая кислотность сметаны в конце процесса созревания сметаны должна быть.

2. Следовало бы привести данные о биологической ценности сметаны из сливочно-пахтовой смеси, в зависимости от дозы содержания пахты (например, жирнокислотный, аминокислотный или витаминный состав).

Указанные замечания носят дискуссионный характер и не снижают научной новизны и практической значимости реализованных соискателем исследований.

Диссертационная работа Чекановой Ю.Ю. выполнена на высоком научно-практическом уровне, по совокупности полученных результатов, научной новизне и практической значимости отвечает требованиям ВАК РФ, 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».

Заведующая кафедрой ТППЖП
Кемеровского государственного университета,
доктор технических наук, доцент ВАК

М.Г. Курбанова

Контактные данные:

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Технологический институт пищевой промышленности
650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6.
E-mail: tppgs@kemsu.ru
Тел.: +7 (3842) 39-68-58



ВО «КемГУ»
кадров УРП

М.Г. Курбанова
И.С. Степанова
Фамилия и И.О. Ф.И.О.
«20» февраля 2024 г.