

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

В настоящее время большой интерес для предприятий молочной промышленности Республики Беларусь представляет пахта, как биологически ценный вторичный молочный сырьевой ресурс. При этом пахта может явиться перспективным сырьевым компонентом в технологии производства сметаны, для получения которой, как правило, применяют сливки натуральные или нормализованные обезжиренным молоком.

Автором получены новые данные о компонентном составе и свойствах пахты, полученной способом сбивания сливок, которые характеризуют ее высокую пищевую ценность как сырьевого ресурса для применения в составе сливочной смеси при производстве сметаны. Установлены регламентируемые значения физико-химических показателей свежеполученной пахты и ее продолжительности хранения до промышленной переработки. Научно обосновано применение пахты в качестве сырьевого ресурса в составе сливочной смеси при производстве сметаны. Доказана возможность импортозамещения бактериальных заквасок зарубежных компаний отечественными заквасками производства Республики Беларусь в технологии получения сметаны из сливочно-пахтовой смеси. Представлены новые данные о пищевой ценности сметаны из сливочно-пахтовой смеси, подтверждающие, что разработанный продукт по пищевой ценности не уступает сметане из традиционного сырья.

Разработана технология производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси, отличающаяся использованием в качестве сырьевого компонента пахты в количестве до 40 % в составе сливочной смеси и отечественных бактериальных заквасок, что позволило получить высококачественный продукт с высокой пищевой ценностью и повысить эффективность производства за счет снижения себестоимости сметаны на 3 %.

Основные результаты диссертационной работы представлялись на конференциях различного уровня и конкурсах.

Диссертационная работа имеет практическую значимость. Разработаны и зарегистрированы ТНПА, технология сметаны из сливочно-пахтовой смеси апробирована на ОАО «Молочные горки» и на ООО «Трубчевский молочный комбинат» (Российская Федерация).

По результатам исследований опубликовано 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, 2 технических условия и 1 технологическая инструкция.

Достоверность полученных результатов исследований обусловлена использованием современных, а также традиционных, в том числе арбитражных, методов анализа, подтверждена повторностью опытов, математической обработкой результатов эксперимента, проверкой их в производственных условиях и практической реализацией.

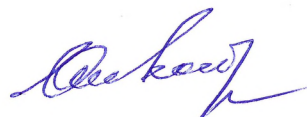
Вместе с тем, по содержанию автореферата имеется замечание.

Сумма незаменимых аминокислот не является исчерпывающим показателем, определяющим потенциальную биологическую ценность и усвояемость белков, так как имеет значение не только суммарное количество, но и соотношение незаменимых аминокислот. Целесообразно привести результаты расчета аминокислотного сора, показателей утилитарности и избыточности незаменимых аминокислот, а также провести исследование переваримости белков сметаны in vitro.

Данное замечание не уменьшает ценность диссертационной работы Чекановой Ю.Ю. Работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор 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».

Начальник отдела технологий мясных и молочных продуктов Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, к.т.н., доцент



Шкабров О.В.



Верно:

Консультант отдела кадров