

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 условиях развития бережливого производства на предприятиях пищевой промышленности вопросы использования вторичных пищевых ресурсов и побочных продуктов переработки сельскохозяйственного сырья являются одним из приоритетных направлений для достижения эффективности пищевых производств. При производстве 1 т сливочного масла получают до 1,5 т пахты, ценного источника молочного жира и фосфолипидов.

Автором диссертационного исследования представлена работа на актуальную тематику по разработке технологии производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси. Рациональное использование пахты как побочного продукта переработки молока при производстве масла сливочного на предприятиях молочной промышленности обеспечивает возможность использования вторичных пищевых ресурсов на основе принципа управления отходами (побочными продуктами основного производства) и организации ресурсосберегающего производства с учетом требований охраны окружающей среды.

Диссертационная работа Чекановой Ю.Ю. в полной мере соответствует специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Степень новизны результатов диссертации и научных положений, выносимых на защиту, обоснована получением новых научных данных, характеризующие химический состав и биологическую ценность различных видов пахты – ценного вторичного пищевого сырья. Впервые установлены регламентируемые значения физико-химических показателей, подтверждающие отсутствие разбавления пахты водой. Установлены зависимости, характеризующие влияние количественного соотношения сырьевых компонентов в составе сливочно-пахтовой смеси на органолептические, физико-химические показатели, структурно-механические свойства и биологическую ценность полученной сметаны. Впервые выведены зависимости особенностей технологического молочнокислого процесса производства сметаны из сливочно-пахтовых смесей от их компонентного состава и вида бактериальных заквасок.

Автором диссертационного исследования впервые установлены устойчивые показатели по молочному жиру и определены органолептические, физико-химические и микробиологические показатели, антиоксидантные свойства сметаны из сливок и пахты в процессе хранения в

стандартных и изменяющихся температурных режимах. Представлены новые данные по пищевой и биологической ценности сметаны из сливочно-пахтовой смеси. Впервые разработана технология производства сметаны из сливок и пахты.

Результаты диссертационной работы Чекановой Ю.Ю. апробированы на конференциях различного уровня (международного, национального), представлены в публикациях научных и отраслевых периодических изданий. Основные положения работы опубликованы в научных журналах, из которых – 5 работ в журналах из перечня ВАК.

Практическая значимость работы определяется разработанными техническими условиями на пахту-сырье (ТУ ВУ 192762412.065-2022) и на изготовление сметаны «На здоровье» (ТУ ВУ 192762412.066-2022, ТИ ВУ 192762412.066-2022).

Преимуществом разработанной технологии производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси является ее изготовление по традиционным технологиям кисломолочного продукта на существующем оборудовании предприятий молочной промышленности Республики Беларусь.

Результаты исследований могут быть использованы предприятиями молочной промышленности Республики Беларусь и Российской Федерации при производстве высокожирных кисломолочных продуктов, в том числе сметаны из сливочно-пахтовой смеси высокой пищевой и биологической ценности.

Материал автореферата изложен в логической последовательности. Достоверность полученных результатов подтверждена большим объемом экспериментальных данных. Основные положения диссертационной работы подтверждены проведенными экспериментальными исследованиями и полученными экспериментальными данными и не вызывают сомнений.

Диссертационная работа носит исключительно важный характер для предприятий молочной промышленности, направленная на создание экологически безопасных конкурентоспособных продуктов питания. Употребление сметаны из сливочно-пахтовой смеси важно для населения страны разных поколений, в том числе лиц пожилого возраста, поскольку является источником легко усваиваемых белков, жиров, углеводов, водорастворимых витаминов, кальция и фосфолипидов, обладающих антиоксидантными свойствами.

Диссертационная работа Чекановой Ю.Ю. «Технология производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси» по актуальности, научной и практической значимости соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям согласно паспорта специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.


Вместе с тем имеется следующее замечание: необходимость использования профессиональной стандартизированной терминологии, представленной в технических регламентах и нормативной документации.

Данное замечание не влияет на общую положительную оценку результатов диссертационного исследования.

На основании вышеизложенного считаю, что 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».

Доктор технических наук, доцент,
профессор кафедры пищевой инженерии
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»

 Тимакова
Роза Темерьяновна

19 февраля 2024г.

620144, Российская Федерация, г. Екатеринбург,
ул. 8 Марта / Народной воли, 62/45
тел. (343) 283-11-15
e-mail: timakrt@usue.ru

Подпись Тимаковой Р.Т. завершено.
Матальник отдела управления по
работе с персоналом Ю.А. Светская

