

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Совета Д 02.17.01 при учреждении образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» по диссертационной работе **Чекановой Юлии Юрьевны** «Технология производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Диссертационная работа **удовлетворяет** требованиям пп. 20–21 «Положения о присуждении ученых степеней и присвоении ученых званий в Республике Беларусь», выполнена на актуальную тему, представляет собой законченный труд и содержит новые научно обоснованные результаты, совокупность которых позволяет получить современные знания в области производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси.

Научный вклад соискателя заключается в получении новых научно обоснованных теоретических и экспериментальных данных, позволивших расширить сырьевые ресурсы в технологии производства сметаны за счет использования вторичного молочного компонента пахты в составе сливочной смеси, получить высококачественный продукт с высокой пищевой и биологической ценностью, а также повысить эффективность производства.

Совет Д 02.17.01 постановляет:

Рекомендовать Президиуму ВАК Республики Беларусь утвердить решение Совета Д 02.17.01 о присуждении Чекановой Юлии Юрьевне ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств **за новые научно обоснованные результаты** в области производства сметаны из сливочно-пахтовой смеси, **включающие:**

– новые данные о химическом, витаминном и минеральном составе различных видов пахты сырьевой базы Республики Беларусь, на основании которых впервые научно подтверждена целесообразность применения в технологии производства сметаны пахты, полученной способом сбивания сливок, как нового сырьевого ресурса с высоким содержанием водорастворимых витаминов ($V_1 - 0,05$ мг/100г, $V_2 - 0,27$ мг/100г, $C - 0,32$ мг/100 г), холина (15,240 мг/100г), кальция (128,8 мг/100 г) и фосфолипидов;

– рациональный компонентный сырьевой состав сметаны из сливочно-пахтовой смеси и оптимальные значения физико-химических и микробиологических показателей пахты (кислотность не более 19 °Т, плотность не менее 1027 кг/м³, массовая доля жира не менее $0,4$ %, сухого обезжиренного молочного остатка не менее $8,5$ %, белка не менее $2,8$ %, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не более 5×10^5 КОЕ/см³), позволившие использовать ее с неразбавленной жировой фазой в количестве до 40 % в составе сливочной смеси при получении сметаны и технологически обосновать параметры производства продукта;

– зависимости титруемой и активной кислотности, эффективной вязкости сливочно-пахтовых смесей при производстве сметаны от вида и состава бактериальных заквасок белорусского и зарубежных производителей, позволившие установить низкий пост-окислительный эффект, высокую стойкость продукта и стабильность физико-химических, микробиологических, органолептических и реологических свойств сметаны при хранении в температурных условиях (4 ± 2) °С в течение 30-ти суток,

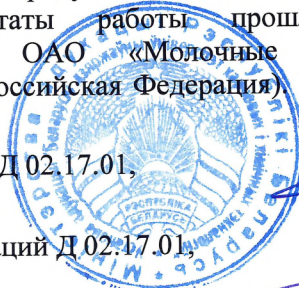
что в совокупности позволило разработать технологию производства сметаны с применением в качестве сырьевого ресурса пахты в количестве до 40 % в составе сливочной смеси и отечественных заквасочных культур, получить высококачественный продукт с высокой пищевой ценностью ($V_1 - 3,4$ мг/100 г, $V_2 - 17,0$ мг/100 г, кальция – $90,2$ мг/100 г, фосфолипидов – $0,136$ г/100 г) на существующем технологическом оборудовании при снижении себестоимости продукта на 3 % и обеспечить импортозамещение бактериальных заквасок при получении сметаны.

Рекомендации по использованию результатов диссертации

Результаты исследований могут быть использованы предприятиями молочной промышленности при производстве высокожирных кисломолочных продуктов, в том числе сметаны из сливочно-пахтовой смеси, с высокой пищевой ценностью. Результаты работы прошли промышленную апробацию на молокоперерабатывающих предприятиях ОАО «Молочные горки» (Республика Беларусь) и ООО «Трубчевский молочный комбинат» (Российская Федерация). Разработана и утверждена техническая и технологическая документация.

Председатель Совета по защите диссертаций Д 02.17.01,
д.т.н., профессор

Ученый секретарь Совета по защите диссертаций Д 02.17.01,
к.т.н., доцент



А.В. Акулич

Т.Д. Самуйленко