

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Усковой Дарьи Геннадьевны** на тему «Формирование и оценка качества йогуртов с использованием фукоидана и ультразвуковой микронизации», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Важной задачей пищевой отрасли является обеспечение производства социально значимых групп товаров, в числе которых молоко и молочные продукты как источники ценных пищевых компонентов. Обеспечение полноценным питанием всего населения является главным фактором социальной стабильности общества и сегодня является одним из приоритетов государственной политики. Поэтому необходимость формирования достаточного ассортимента кисломолочной продукции, при существующих проблемах сырьевой базы молочной отрасли определяет использование различных подходов для формирования потребительских свойств.

Авторский подход ориентирован на использование в технологии йогуртов ультразвукового воздействия и пищевого ингредиента-фукоидана, полученного на основе бурых водорослей. Диссертант тщательно изучил и исследовал факторы, определяющие качество йогуртов, реализуемых на потребительском рынке, что обосновало необходимость поиска новых инструментов для ведения технологических процессов. Поэтому актуальность работы по формированию йогуртов с использованием фукоидана и ультразвуковой микронизации несомненна.

Научная новизна работы связана с применением дуального подхода в технологии йогуртов на основе сочетания ультразвукового воздействия и обогащения растительным пищевым ингредиентом фукоиданом, позволяющего интенсифицировать накопление биоактивных веществ и обеспечить стабильность функциональных свойств продукта на всех этапах товародвижения.

Практическая ценность работы обусловлена апробацией предложенного способа производства йогуртов в условиях действующего предприятия – ООО «Молоко Зауралья», г. Курган, патентами РФ.

Автором выполнен весь комплекс химических, микробиологических, технологических и структурно-механических исследований для решения поставленных в диссертационной работе научных задач и достижения цели работы. Результаты экс-

периментов и полученные на их основе теоретические выводы в достаточной мере опубликованы в открытой научной печати и доложены на научных конференциях и форумах.

В качестве замечания отмечается, что автору, для обоснования эффективности применения дуального подхода, следовало провести сопоставление полученных по предложенным технологиям йогуртов на основе цельного молока.

На основании вышеизложенного можно заключить, что диссертационная работа Усковой Дарьи Геннадьевны, «Формирование и оценка качества йогуртов с использованием фукоидана и ультразвуковой микронизации» является актуальной, вызывает научный интерес, имеет большую практическую значимость, сам автореферат соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к авторефератам, а сам автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат биологических наук,
доцент кафедры товароведения
и экспертизы товаров ФГАОУ ВПО
«Сибирский федеральный университет»
Адрес: 660075 г. Красноярск, ул. Л. Прушинской, 2
+7(391)206-24-18, tei_nauka@mail.ru

«03» октября 2019 г.

Подпись Доско И.В. заверена
дипломщицей Шамиловой И.Н.
04.10.2019г.

