

## 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.

Определяющим приоритетом развития молочной отрасли России является не столько расширение ассортимента традиционных продуктов, сколько внедрение в линейку молочных продуктов различных обогащенных функциональными ингредиентами продуктов. Это влечет в свою очередь необходимость внедрения в промышленности новых технологий, позволяющих использовать различные немолочные компоненты, которые придают известным продуктам обновленные свойства.

Выше сказанное позволяет характеризовать диссертационную работу Усковой Д.Г., посвященную формированию качественных характеристик йогуртов с использованием пищевого ингредиента фукоидана и ультразвуковой микронизации, как актуальную и имеющую практическую значимость.

В автореферате представлено последовательное решение задач: обоснование эффективности применения ультразвукового воздействия для процесса восстановления сухого обезжиренного молока и микронизации фукоидана, используемых в производстве йогуртов; разработка рецептуры и технологии производства йогуртов на основе дуального подхода; проведение комплексной товароведной оценки качества и безопасности свежевыработанных йогуртов.

Автору удалось достичь решения поставленных задач, о чем свидетельствуют положения, вынесенные на защиту и выводы. Выполненное исследование имеет элементы научной новизны и практическую значимость.

По автореферату имеются замечания:

1. Автор в качестве модели рассматривает для обоснования предложенного подхода йогурты обезжиренные. Из автореферата не совсем понятно, чем обоснован выбор технологии обезжиренного йогурта?

2. На стр. 14 автореферата рис. 5 автор показывает влияние ультразвука на изменение структуры пищевого ингредиента. Требует пояснения представленные визуальные характеристики микрофлоры, а также что использовалось для тестовых культур?

Высказанные замечания не снижают общего положительного впечатления от работы. На основании вышеизложенного полагаю, что докторская работа Усковой Дарьи Геннадьевны, соответствует требованиям ВАК РФ, предъявленным к кандидатским докторатам, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук, профессор,  
профессор Высшей школы биотехнологий  
и пищевых производств  
федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Санкт-Петербургский политехнический университет  
Петра Великого» (ФГАОУ ВО «СПбПУ»)

Почтовый адрес: 195251, СПб, Политехническая, д.29  
Телефон: 8(812)550-07-17  
Адрес электронной почты: vsbtpt@spbstu.ru

