

Отзыв
на автореферат диссертации **Цыганова Максима Степановича**
на тему «Разработка технологии и формирование потребительских свойств обезжиренных
кисломолочных напитков»

В настоящее время потребление обезжиренных кисломолочных напитков является мировой тенденцией из-за осознания вредного воздействия жиров на организм человека и популяризации здорового образа жизни. В кисломолочных напитках молочный жир играет важную роль в формировании органолептических характеристик, а, следовательно, его количественное снижение приводит к негативным изменениям текстуры, вкуса и пр. Проводятся технологические изыскания в области формирования и поддержания органолептических характеристик обезжиренных кисломолочных напитков, в том числе за счет стабилизаторов (синтетических или натуральных). Поэтому, исследования Цыганова Максима Степановича, посвященные изучению влияния ферментно модифицированного крахмала на характеристики качества обезжиренных кисломолочных напитков, являются актуальными и своевременными.

Цыгановым Максимом Степановичем исследованы физико-химические свойства ферментно модифицированных тапиоковых крахмалов, обезжиренных кисломолочных напитков на симбиотической закваске, воздействия последних на липидный обмен крыс и пр.

Научная новизна исследований не вызывает сомнений, подтверждается публикациями в периодических журналах, в том числе рекомендованных ВАК и в изданиях, индексируемых в международной базе Scopus.

Практическая значимость исследований подтверждается результатами апробации в условиях производства ООО «Комос Групп» (Казанский молочный комбинат, г. Казань) кисломолочной продукции с ферментно модифицированными крахмалами. Результаты теоретических и практических исследований используются в учебном процессе обучающихся на кафедре технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет».

Публикации автора и апробация исследований свидетельствуют о личном вкладе автора.

При этом в автореферате есть замечания, не снижающее достоинств диссертационной работы в целом – автор не указал методы статистического анализа, которые использовал при обработке и интерпретации полученных результатов; в тексте автореферата отсутствуют результаты микробиологических исследований.

Диссертация на тему «Разработка технологии и формирование потребительских свойств обезжиренных кисломолочных напитков» удовлетворяет требованиям ВАК к диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы, а ее автор – Цыганов Максим Степанович заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук.

Главный научный сотрудник отдела пищевых систем и биотехнологий,
доктор технических наук, профессор
Голуб Ольга Валентиновна
29.02.2024 г.



Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский
федеральный научный центр агробиотехнологий Российской академии наук
630501, Новосибирская область, Новосибирский район, р.п. Краснообск, ул.
Центральная, 26
Тел.: +7(383) 348-14-40
e-mail: office@sfsca.ru

Подпись заверяю, заместитель директора по научно-технической работе, кандидат химических наук



Захаренко Александр Михайлович