

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Цыганова М.С. «Разработка технологии и формирование потребительских свойств обезжиренных кисломолочных напитков», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Современная тенденция населения к здоровому питанию и спортивному образу жизни привела к тому, что возрос спрос на продукты с содержанием пониженным или нулевым количеством жира. Стратегия предусматривает долгосрочное улучшение санитарно-гигиенических, биологических и пищевых характеристик продуктов питания.

В работе дано, новое технологическое решение в производстве обезжиренного кисломолочного напитка, а именно: включение новой стадии модификации тапиокового крахмала промышленным российским ферментным препаратом непосредственно в молоко, несомненно является актуальным направлением исследований.

Получение новых данных о различии в воздействии ферментных препаратов Амилосубтилилн® и Альфалад БН® на крахмалы; впервые научно обоснованное применение модифицированного тапиокового крахмала в качестве ингредиента, формирующего текстуру обезжиренных кисломолочных напитков и органолептически по консистенции и длительности послевкусия имитирующего жир; получение новых данных о воздействии ферментно модифицированного тапиокового крахмала на синтез экзополисахаридов молочнокислых бактерий при производстве обезжиренных кисломолочных напитков, несомненно, имеют научную новизну.

Теоретическая значимость работы заключается в расширении научных знаний в области получения и применения бактериальных ферментных препаратов с ведущей амилазной активностью для модификации крахмалов. Получены сведения о неспецифическом влиянии кисломолочного напитка «ЛактоСилк» с ферментно модифицированным крахмалом на липидный обмен крыс.

Практическая значимость заключается в определении оптимального режима ферментной модификации тапиокового крахмала в условиях усовершенствованной технологии изготовления обезжиренных кисломолочных напитков; в апробации технологии и выпуске опытной партии кисломолочной продукции с ферментно модифицированными крахмалами в условиях пищевого перерабатывающего предприятия ООО «Комос Групп» (Казанский молочный комбинат, г. Казань); во внедрении материалов диссертации в учебный процесс на кафедре технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «КНИТУ».

Методика и комплекс показателей для проведения исследований логично продуманы. Экспериментальные данные, полученные при проведении исследований в многократной повторности и их статистической обработке, гарантируют достоверность результатов диссертации. В работе применены разнообразные методы исследования, в том числе электронная сканирующая микроскопия, позволившая увидеть различия в микроструктуре кисломолочного продукта.

Представленная работа прошла широкую апробацию. Основные положения и результаты диссертации доложены, обсуждены и опубликованы в материалах научных конференций различного уровня, в том числе в журналах, входящих в перечень журналов, рекомендуемых ВАК. Выводы по диссертации логично вытекают из ее содержания.

Исходя из материала автореферата диссертации, считаю, что представленная к защите работа по актуальности, научной новизне, практической значимости соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Цыганов Максим Степанович заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор биологических наук,
доцент, заведующая кафедрой
«Морфология и физиология, кормления,
разведение и частная зоотехния»
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Светлана Васильевна
Дежаткина

432017, Россия, г. Ульяновск, Бульвар Новый Венец, 1,
тел. 89022455410, e-mail: dsw1710@yandex.ru

