

**ОТЗЫВ**  
**НА АВТОРЕФЕРАТ ДИССЕРТАЦИОННОЙ РАБОТЫ**  
**ЦЫГАНОВА МАКСИМА СТЕПАНОВИЧА**  
**НА ТЕМУ «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ФОРМИРОВАНИЕ**  
**ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ОБЕЗЖИРЕННЫХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ**  
**НАПИТКОВ», ПРЕДСТАВЛЕННОЙ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ**  
**СТЕПЕНИ КАНДИДАТА ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**4.3.3 – ПИЩЕВЫЕ СИСТЕМЫ**

Совершенствование технологии производства и формирование потребительских свойств обезжиренных кисломолочных продуктов является актуальной задачей и вызывает значительный интерес к вопросу об особенностях формирования их структуры с применением ферментно модифицированного крахмала, имитирующего жир, положительно влияющего на физико-химические, структурно-механические, микроструктурные и органолептические показатели в процессе хранения. Работа посвящена формированию улучшенной текстуры обезжиренных кисломолочных продуктов, в том числе в процессе хранения, и повышению привлекательности таких продуктов для потребителей.

Хочется отметить, что автором проведено комплексное исследование возможности применения для модификации ферментных препаратов бактериального происхождения Амилосубтилилин® и Альфалад БН®, имеющих лидирующую амилазную активность. Тем не менее в работе достоверно показана различия их действия на крахмал. Исходя из разницы воздействия различались и свойства полученных крахмалов.

Впервые научно обосновано применение модифицированного тапиокового крахмала в качестве ингредиента, формирующего текстуру обезжиренных кисломолочных напитков и органолептически по консистенции и длительности послевкусия имитирующего жир. Предложено новое технологическое решение по производству обезжиренного кисломолочного напитка, включающее стадию ферментной модификации крахмала непосредственно в молоке.

Получены новые данные о воздействии ферментно модифицированного тапиокового крахмала на синтез экзополисахаридов молочнокислых бактерий при производстве обезжиренных кисломолочных напитков.

Достоверность результатов исследования не вызывает сомнений. Выводы отражают содержание диссертационного исследования, согласуются с поставленными задачами.

