

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

Актуальность. Согласно данным ФАО ВОЗ более 60 % всех неинфекционных заболеваний (ожирение, эндокринные нарушения, сердечно-сосудистые, онкологические и др. заболевания) связано с нарушением питания. В ответ на этот глобальный вызов создаются новые продукты питания, в частности популярные молочные продукты. Популяризация здорового образа жизни сопровождается повышением и непрерывным ростом спроса на кисломолочные молочные продукты с пониженным содержанием жира. Одним из наиболее эффективных подходов проектирования продуктов питания с высокими потребительскими свойствами является методология квалитетического прогнозирования, включающая в себя исследование потребительских предпочтений к характеристикам проектируемого продукта, ранжирование по значимости для потребителей этих характеристик, оценка имеющейся на рынке продукции и формирование заданных потребительских свойств продукции. В связи с вышесказанным, исследования в области разработок нового Разработка технологии и формирование потребительских свойств обезжиренных кисломолочных напитков является актуальными.

Научная новизна работы заключается в новых данных о различии в воздействии ферментных препаратов: Амилоусубтилин® и Альфалад БН® на формирование структурно-механических характеристик молочных гелей; новые данные о влиянии стадии ферментной модификации крахмала непосредственно в молоке при производстве обезжиренного кисломолочного продукта на формирование свойств готового продукта; получены новые данные о влиянии модифицированного тапиокового крахмала на формирование текстуры обезжиренных кисломолочных напитков и органолептических свойств и на синтез экзополисахаридов молочнокислых бактерий при производстве обезжиренных кисломолочных напитков.

Практическая значимость исследований состоит в предложенной технологии заключается в определении рациональных режимов ферментной модификации тапиокового крахмала в условиях усовершенствованной технологии изготовления обезжиренных кисломолочных напитков. В условиях пищевого перерабатывающего предприятия ООО «Комос Групп» (Казанский молочный комбинат, г. Казань) выпущены опытные партии кисломолочной продукции с ферментно модифицированными крахмалами. Материалы диссертационной работы внедрены в учебный процесс на кафедре технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «КНИТУ».

Достоверность результатов не вызывает сомнений. Результаты исследования базируются на большом массиве экспериментальных данных, получены с применением современных и общепринятых методов анализа с последующей статистической обработкой. Результаты диссертационной

работы многократно обсуждены и одобрены на конференциях различного уровня.

По теме диссертации опубликовано 17 научных работ, в том числе 4 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ; 3 публикации в изданиях, индексируемых в международной базе данных Scopus.

В качестве *замечаний* следует отметить:

1) из текста автореферата не совсем ясно были ли установлены на базе исследований мнения покупателей «идеальные потребительские свойства» проектируемого продукта, которые в последствии стали бы базовыми для оценки достижения желаемых потребительских свойств;

2) на странице 15 автореферата приведено уравнение регрессии, но не приведена расшифровка используемых в уравнении символов, что снижает информативность представленных результатов;

3) на странице 16 автореферата приведены данные изменения микробиологических показателей в процессе хранения продукции до 21 суток включительно. Соискателю следует пояснить: какой срок годности у разработанных продуктов?

Сформулированные замечания не носят принципиального характера и не снижают общую положительную оценку работы.

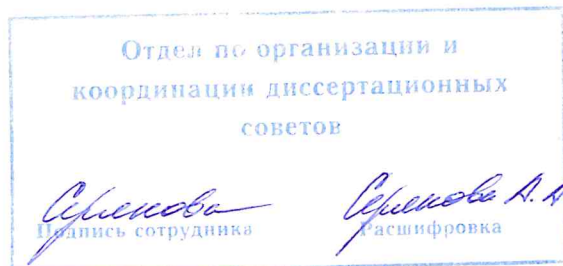
Актуальность, научная новизна, практическая значимость диссертационной работы отвечают требованиям, предъявляемым ВАК к кандидатским диссертациям (пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 года № 842), а ее автор Цыганов Максим Степанович заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Кандидат технических наук (специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств), доцент кафедры управления качества и товароведения продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева», доцент

ПОДПИСЬ ДОЗНАНИЯ
РУКОВОДИТЕЛЬ СЛУЖБЫ КАДРОВОЙ
ПОЛИТИКИ И ПРИЕМА ПЕРСОНАЛА
ЗАВЕРЯЮ
Е.М. ГИРЯ
2024г.

 Купцова Светлана Вячеславовна

" 26 " 02 2024 г.



№102-02/24 от 26.02.2024г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»; 127434, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49; тел.: +7(499)976-04-80; e-mail: vs3110@rgau-msha.ru.