

ОТЗЫВ

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

Важным условием сохранения здоровья, жизнеспособности населения России является потребление продукции, отвечающей критериям качества и принципам здорового питания. Данная задача, в том числе, обозначена в Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г., утвержденной распоряжением Правительства РФ от 29 июня 2016 г. № 1364-р. Молочные и кисломолочные продукты являются продуктом массового народного потребления у различных возрастных групп. Для повышения конкурентоспособности, в том числе с учетом тенденции к снижению количества потребляемого жира среди населения, производителям необходимо разработать и внедрить технологию, которая позволит осуществить выпуск обезжиренной кисломолочной продукции. Вышеизложенное позволяет считать направление исследований соискателя М.С. Цыганова актуальным.

Научная новизна работы, направленной на совершенствование технологии и формирование потребительских свойств обезжиренных кисломолочных напитков, заключается в следующем:

- получение новых данных о различии в воздействии российских ферментных препаратов Амилосубтилилин® и Альфалад БН® на крахмал;
- предложение нового технологического решения по производству обезжиренного кисломолочного напитка;
- научное обоснование применения 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.

Несомненным преимуществом работы является использование современных методов математического анализа и моделирования. В работе использовался анализ главных компонентов, дающий комплексную оценку различий между образцами в графической форме.

Результаты аналитической и экспериментальной научной работы соискателя представлены и обсуждены на международных, всероссийских научно-практических конференциях, прошедших в Казани (2015, 2016, 2019, 2021, 2023), Курске (2018), Набережных Челнах (2018), Вологде-Молочном (2020), Саратове (2021). Это свидетельствует о практической значимости полученных результатов. По материалам диссертационной работы

