

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Мусиной Ольги Николаевны на тему «**Научные и прикладные аспекты целевого комбинирования сырья в производстве поликомпонентных молочных продуктов**» на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Актуальность. Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье населения. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, способствует профилактике заболеваний, продлению жизни людей, повышению работоспособности и создает условия для адекватной адаптации их к окружающей среде. Целями государственной политики в области здорового питания являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, связанных с неправильным питанием детей и взрослых. Основной задачей государственной политики в области здорового питания является создание экономической, законодательной и материальной базы, обеспечивающей: производство в необходимых объемах продовольственного сырья и пищевых продуктов; доступность пищевых продуктов для всех слоев населения; высокое качество и безопасность пищевых продуктов; пропаганду среди населения принципов рационального, здорового питания; постоянный контроль за состоянием питания населения.

В связи с этим разработка научных принципов, приемов и методов получения поликомпонентных молочных продуктов является актуальным и перспективным направлением.

Научная и практическая значимость. В диссертационной работе Мусиной О.Н. предложена классификация немолочных ингредиентов поликомпонентных молочных продуктов на основе сыров и творога, учитывающая технологические стадии комбинирования сырья, способы подготовки немолочных ингредиентов, направленные на обеспечение качества и безопасности поликомпонентных молочных продуктов, процессы, протекающие при подготовке к комбинированию, а также частоту использования немолочных ингредиентов. Установлены факторы, влияющие на формирование качества и потребительских свойств поликомпонентных продуктов.

Научно обосновано использование ретардной дифференциации для получения поликомпонентных продуктов с различными органолептическими характеристиками.

Разработаны методологические основы целевого комбинирования молочного и зернового сырья и комплекс технико-технологических решений, позволяющих производить поликомпонентные молочные продукты.

Разработаны рецептуры и технологии девяти поликомпонентных продуктов, базирующихся на целевом комбинировании молочного и зернового сырья.

Разработанные рецептуры внедрены на молокоперерабатывающих предприятиях и предприятиях общественного питания Алтайского края и Омской области. Новизна технических решений подтверждена патентами РФ.

Таким образом, диссертационное исследование Мусиной О.Н. актуально, содержит необходимые признаки научной новизны, показывает высокую методологическую зрелость диссертанта, имеет неоспоримую ценность с позиции возможного использования полученных результатов, как в практике, так и в дальнейших научных исследованиях. Автореферат полностью соответствует требованиям, предъявляемым ВАК РФ.

Диссертант достоин присвоения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заведующая кафедрой технологии производства
и переработки сельскохозяйственной продукции
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ
доктор с.-х. наук, профессор

Сычева Ольга
Владимировна

Почтовый адрес организации:
355017, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, 12.
e.mail: olga-sycheva@mail.ru тел. +79187465038

Доцент кафедры технологии
производства и переработки сельскохозяйственной
продукции ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ
кандидат технических наук

Трубина Ирина
Александровна

Почтовый адрес организации:
РФ, 355017, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, 12.
e.mail: stgau.75@mail.ru тел. +79624419174

