

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук Мусиной Ольги Николаевны на тему:
«Научные и прикладные аспекты целевого комбинирования сырья в производстве поликомпонентных молочных продуктов»

Состояние здоровья человека можно рассматривать как интегральный отклик на совокупное действие таких факторов, как наследственность, образ жизни, состояние окружающей среды, социальное окружение, трофический статус. Целесообразно попытаться воздействовать на наиболее лабильный из этих факторов – трофический статус – путем улучшения качества продуктов питания.

Ольга Николаевна последовательно и методически правильно подошла к решению проблемы обеспечения населения продуктами питания желаемого состава путем разработки поликомпонентных продуктов с заданным комплексом характеристик, указала цель работы, объект и методы исследований, научную новизну и практическую значимость, а также положения, выносимые на защиту.

Содержание диссертационной работы соответствует установленным требованиям и содержит: введение; разделы «Состояние и тенденции развития отрасли поликомпонентных молочных продуктов», «Методология и организация исследования», «Научное обоснование на основе патентных исследований ресурсов немолочного сырья, перспективного для применения в производстве поликомпонентных молочных продуктов», «Исследование функционально-технологических свойств сырья», «Разработка технологии получения зерновых ингредиентов поликомпонентных молочных продуктов», «Научные принципы проектирования поликомпонентных молочных продуктов на основе целевого комбинирования сырья», «Практические аспекты получения поликомпонентных продуктов на основе целевого комбинирования молочного и зернового сырья», «Разработка и товароведная оценка новых поликомпонентных молочных продуктов»; заключение, выводы, практические рекомендации и список опубликованных по теме работ. Все это позволяет сделать вывод о том что, научно-исследовательская работа завершена и может быть представлена на защиту.

По содержанию автореферата имеются следующие замечания и предложения:

1. На схеме проведения исследования (рисунок 1) не показано ни одно корректирующее воздействие. Создается впечатление, что соискатель вообще не ошибается, а сразу находит истинные решения.

2. Каковы факторы, определяющие перспективность зернового и бобового сырья для целевого комбинирования с молочными продуктами?


3. В таблице 1 «Способы и режимы обработки зерна» приведены высокотемпературные процессы, которые используются в традиционных технологиях. Хотелось узнать, что нового внесла соискатель в эти способы. Указанные режимы не только приводят к увеличению количества ПВ, но и к сокращению биологически активных веществ, что не указано.

В целом работа выполнена в полном объеме, соответствует установленным требованиям, а Мусина Ольга Николаевна достойна присуждения ученой степени доктора технических наук.

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии и
оборудование пищевых и перерабатывающих
производств ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

 Касаткин В.В.

Кандидат технических наук, доцент,
доцент кафедры технологии и оборудование
пищевых и перерабатывающих производств
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

 Касаткина Н.Ю.

Почтовый адрес места работы: 426069, Россия, Удмуртская Республика,
г. Ижевск, ул. Студенческая, 11; тел. 8(3412) 589947; e-mail: info@izhgsha.ru

06.04.2018.

Подпись заверяю:

Начальник отдела кадров
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
Е.В. Паливонина

