

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Петровой Татьяны Александровны «Формирование потребительских свойств кисломолочных продуктов с использованием новых пробиотических штаммов микроорганизмов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Актуальной задачей как для России, так и для всего мира является улучшение здоровья населения за счёт повышения качества пищевых продуктов. Молоко и кисломолочные продукты относятся к числу самых востребованных продуктов питания. Повышения технологических и функциональных свойств кисломолочных продуктов можно добиться за счёт включения в состав классических промышленных заквасок новых незаквасочных пробиотических штаммов. В этой связи выбранная автором тема диссертации и исследования, направленные на улучшение потребительских свойств кисломолочных продуктов с использованием новых пробиотических штаммов *Limosilactobacillus fermentum* AG8 и *Lactoplantibacillus plantarum* AG9, являются актуальными.

Автором поставлены следующие задачи: оценить пробиотические и антиоксидантные свойства штаммов *L. fermentum* AG8 и *L. plantarum* AG9; исследовать свойства сквашенного обезжиренного молока, полученного при использовании новых штаммов; изучить экзополисахариды, синтезируемые новыми штаммами при сквашивании обезжиренного молока; провести доклинические исследования обезжиренного молока, сквашенного новыми штаммами, в системе *in vivo* для определения воздействия на рост, липидный обмен, окисленность печени; оценить качество пробиотических кисломолочных продуктов на основе йогуртовой и сметанной заквасок с внесением штаммов *L. fermentum* AG8 или *L. plantarum* AG9.

Практическая значимость работы заключается в модификации промышленных заквасок для йогурта и сметаны путем добавления пробиотических штаммов *L. fermentum* AG8 или *L. plantarum* AG9 в качестве сокультуры. В условиях перерабатывающего предприятия ИП Шишкановой А. Р. выпущены опытные партии йогуртов с *L. fermentum* AG8 и *L. plantarum* AG9. На йогурт с добавлением *L. plantarum* AG9 разработаны технологический регламент и технологические условия. Материалы диссертационной работы внедрены в учебный процесс на кафедре ТММП ФГБОУ ВО «КНИТУ».

Основные положения диссертации доложены и обсуждены на международных и всероссийских конференциях, что говорит о высокой степени достоверности. По материалам диссертационной работы опубликовано 15 печатных работ, в том числе 3 научных статей в

рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, 5 – в журнале, входящем в базы данных Scopus.

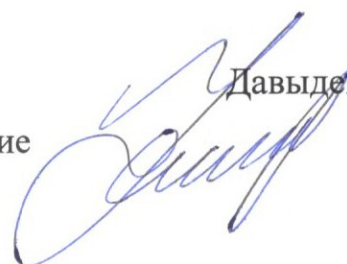
При прочтении автореферата возникли вопросы:

1. Можно ли исследуемые Вами культуры молочнокислых бактерий применить в технологии других ферментированных продуктов, к примеру мясного сырья или сырья растительного происхождения?
2. Какие соединения составляют фенольный пул йогурта, за счет чего их количество может повыситься?

Несмотря на возникшие вопросы, сформулированные выводы и практические предложения работы отличаются ценностью и могут быть использованы специалистами. Исходя из положений автореферата, можно заключить, что структура работы выстроена последовательно и логично. Автореферат диссертации содержит все необходимые разделы и характеризуется четкостью формулировок цели, задач и результатов.

Таким образом, диссертация на тему «Формирование потребительских свойств кисломолочных продуктов с использованием новых пробиотических штаммов микроорганизмов» удовлетворяет требованиям ВАК к диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы, её автор – Петрова Татьяна Александровна заслуживает присвоения учёной степени кандидата технических наук.

Заведующий кафедры технологии и
организации общественного питания ФГБОУ
ВО «Кемеровский государственный
университет»,
доктор технических наук
(спец. 05.18.15 - технология и товароведение
пищевых продуктов, продуктов
функционального и специализированного
назначения и общественного питания),

 Давыденко Наталия
Ивановна

«06» июня 2025 г.

650000, Кемеровская область - Кузбасс,
г. Кемерово, улица Красная, дом 6

Подпись Н.И. Давыденко заверяю

