

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

Кисломолочные продукты популярны за счёт вкусового разнообразия и благоприятного физиологического воздействия. Усвояемость кисломолочных продуктов несколько выше, чем усвояемость молока. Данные факты обуславливают применение кисломолочных продуктов в качестве основы для разработки новых продуктов, способствующих укреплению здоровья, и функциональных пищевых продуктов. В работе Петровой Т. А. описано улучшение потребительских свойств обезжиренных йогуртов и сметаны с м.д.ж. 15 % за счёт добавления новых пробиотических штаммов *L. fermentum* AG8 и *L. plantarum* AG9. Исследованы состав и свойства экзополисахаридов, синтезируемых *L. fermentum* AG8 и *L. plantarum* AG9 при сквашивании обезжиренного молока, показана их роль в формировании антиоксидантных свойств кисломолочного продукта. Также в работе описаны исследования сохранности молочного жира сметаны с *L. plantarum* AG9 при хранении.

Теоретическая значимость работы Петровой Т. А. заключается в получении сведений о неспецифическом влиянии пробиотического кисломолочного продукта со штаммами *L. fermentum* AG8 или *L. plantarum* AG9 на липидный обмен млекопитающих.

Практическая значимость заключается в модификации промышленных заквасок для йогурта и сметаны путем добавления новых пробиотических штаммов в качестве сокультуры; в выпуске опытных партий кисломолочных продуктов в условиях перерабатывающего предприятия ИП Шишкановой А. Р; в разработке технологического регламента и технологических условий; во внедрении материалов диссертационной работы в учебный процесс на кафедре технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «КНИТУ».

Методика и комплекс показателей для проведения исследований логично продуманы. Экспериментальные данные получены при проведении исследований в многократной повторности, статистическая обработка гарантируют достоверность результатов.

Основные результаты работы изложены в 15 печатных работах, 3 из которых опубликованы в изданиях, входящих в Перечень рецензируемых научных изданий ВАК РФ, 5 – в журналах, индексируемых в базе данных Scopus.

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.

Доктор сельскохозяйственных наук, профессор,
Заведующий кафедрой технологии производства
и переработки сельхозпродукции
ФГБОУ ВО КГАУ, Институт "Казанская
академия ветеринарной медицины
им. Н.Э. Баумана"

М.К. Гайнуллина М.К. Гайнуллина

адрес: 420029, Республика Татарстан,
г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35
телефон: 8(843) 273-97-04
специальность: 06.02.02 Кормление
сельскохозяйственных животных и технология кормов

