

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

Молоко и кисломолочные продукты считаются одними из самых потребляемых продуктов питания в мире. Популярность здорового образа жизни и правильного питания обуславливают расширение ассортимента кисломолочных продуктов. При этом все большую популярность приобретают биойогурты, содержащие живые клетки пробиотических культур, что связано не только с пищевыми предпочтениями населения, но и с относительно недорогой их стоимостью. С этой точки зрения диссертационная работа Петровой Татьяны Александровны, посвящённая улучшению потребительских свойств кисломолочных продуктов с использованием новых пробиотических штаммов *Limosilactobacillus fermentum AG8* и *Lactopantibacillus plantarum AG9*, является актуальной.

В ходе написания диссертационной работы автором выполнен ряд задач: оценены пробиотические и антиоксидантные свойства новых штаммов; исследованы физико-химические и антиоксидантные свойства сквашенного обезжиренного молока, полученного при использовании новых штаммов; изучены свойства экзополисахаридов, выделенных из сквашенного молока; исследовано влияние сквашенного молока на липидный обмен крыс; оценено качество йогуртов и сметаны, изготовленных с добавлением новых штаммов *Limosilactobacillus fermentum AG8* или *Lactopantibacillus plantarum AG9*.

Работа содержит элементы научной новизны в рамках пунктов 5, 13, 15 паспорта специальности ВАК при Минобрнауки России 4.3.3. «Пищевые системы».

Теоретическая и практическая значимость представленной работы состоит в использовании новых пробиотических штаммов молочнокислых бактерий *L. fermentum AG8* или *L. plantarum AG9* в качестве сокультур в технологии обезжиренных кисломолочных напитков (йогуртов) и сметаны.

Достоверность полученных в диссертационной работе данных подтверждается применением современных методов исследований, статистической обработкой результатов эксперимента.

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 (Q1-3).

Материал автореферата изложен логично и последовательно, оформление и информативность соответствуют установленным требованиям. Вместе с тем по содержанию автореферата имеются некоторые вопросы и замечания:

1. Почему для проведения клинических исследований были выбраны именно самцы крыс линии Вистар?
2. Чем обоснованы различия в сроках хранения йогуртов и сметаны?
3. Автору следует пояснить, чем обусловлена норма введения закваски в молоко в количестве 5 %.

Приведённые выше вопросы и замечания не снижают качество и значимость выполненной автором диссертационной работы. Диссертационная работа Петровой Т. А. по своей актуальности, научной новизне и практической значимости соответствует требованиям ВАК к кандидатским диссертациям. Автор заслуживает присвоения степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Декан факультета технологии пищевых
производств, профессор кафедры
технологии пищевых производств
ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный
технический университет» (ВолГТУ),
доктор биологических наук, профессор
специальность 06.02.04 «Частная зоотехния,
технология производства продуктов животноводства»
400005, г. Волгоград, им. В. И. Ленина пр-кт, 28, ауд. 128
8(8442)-24-81-47,
+7(903)370-33-93,
e-mail: hramova_vn@mail.ru

В.И.

ХРАМОВА Валентина Николаевна

12.05.2025

Адрес организации: 400005, г. Волгоград, им. В. И. Ленина пр-кт, 28
Телефон: 8(8442)-22-00-76, Факс 23-41-21,
e-mail: rector@vstu.ru, <http://www.vstu.ru>



Храмова В.Н.
12.05.2025
(подпись)