

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

Реализация продовольственной безопасности и продовольственной независимости РФ, а также обеспечение экономической доступности продовольствия для населения страны – значимые на сегодняшний день задачи. Этот факт обуславливает необходимость разработки новых продуктов питания на базе доступного сырья, к которому относится в том числе и молоко. С этой точки зрения актуальность диссертационной работы Петровой Т. А., посвящённой модификации классических промышленных заквасок для кисломолочных продуктов путем добавления новых пробиотических штаммов, выделенных в Поволжском регионе России, не вызывает сомнений.

Научная новизна работы, направленной на улучшение потребительских свойств кисломолочных продуктов, заключается в следующем: получении новых данных о роли штаммов *L. fermentum* AG8 и *L. plantarum* AG9 в формировании улучшенных физико-химических, органолептических, текстурных и антиоксидантных свойств кисломолочных продуктов разной жирности; получении новых данных о свойствах экзополисахаридов, синтезируемых *L. fermentum* AG8 и *L. plantarum* AG9 при сквашивании обезжиренного молока; получении новых данных о влиянии штамма *L. plantarum* AG9 в составе закваски на органолептические и антиоксидантные свойства сметаны, на сохранность молочного жира при хранении.

Практическая значимость исследований подтверждается апробацией в условиях пищевого перерабатывающего предприятия ИП Шишкановой А. Р, разработкой технологического регламента и технологических условий. Кроме того, материалы диссертационной работы внедрены в учебный процесс на кафедре технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «КНИТУ».

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).

Анализ положений автореферата вызывает следующие замечания к работе, в целом не снижающих уровень подготовленной диссертации:

1. Автор приводит результаты исследований новых йогуртов и сметаны до 21 суток и 14 суток хранения соответственно. Следует пояснить, какой срок годности у разработанных продуктов.

2. В тексте автореферата не описан метод проведения органолептической оценки йогуртов и сметаны.

Представленные в автореферате выводы логически вытекают из результатов работы и сомнений не вызывают. Таким образом, можно заключить, что диссертационная работа Петровой Т. А. представляет научный и практический интерес. По своей актуальности, научной новизне и практической значимости соответствует требованиям ВАК к кандидатским диссертациям, а автор заслуживает искомой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Ведущий научный сотрудник лаборатории
иммунологии и разработки аллергенов ФБУН
«Казанский научно-исследовательский институт
эпидемиологии и микробиологии»
Роспотребнадзора,
кандидат биологических наук
(спец. 03.00.23 – Биотехнология)

Сергей Николаевич
Куликов

«29» мая 2025 г.

420015, Казань, ул. Большая Красная, 67
тел. +79503225190, e-mail: kuliks@yandex.ru

Подпись в.н.с. С.Н. Куликова заверяю

*Подпись завершено
Специалист по кадрам
Мяченко Е.Х. Туж*

