

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

В настоящее время интерес потребителей к здоровому питанию возрастает. Особое внимание уделяется здоровью желудочно-кишечного тракта и потреблению в этой связи молочных продуктов. Кисломолочные продукты с пробиотиками за счёт полезного действия можно отнести к продуктам функционального питания. Они не теряют своей популярности, увеличиваются объемы их производства и потребления. Диссертационная работа Петровой Т. А. выполнена на актуальную тему и посвящена улучшению потребительских свойств кисломолочных продуктов с использованием новых пробиотических штаммов микроорганизмов.

Для решения поставленной цели автором изучены пробиотические и антиоксидантные свойства штаммов *L. fermentum* AG8 и *L. plantarum* AG9; исследованы физико-химические, антиоксидантные свойства сквашенного обезжиренного молока, полученного при использовании данных штаммов; определены моносахаридный состав и микроструктура ЭПС, синтезируемых *L. fermentum* AG8 и *L. plantarum* AG9 при сквашивании обезжиренного молока; проведены доклинические исследования обезжиренного молока, сквашенного *L. fermentum* AG8 или *L. plantarum* AG9, в системе *in vivo* для определения воздействия на рост, липидный обмен, окисленность печени; оценено качество пробиотических кисломолочных продуктов на основе йогуртовой закваски, а также на основе сметанной закваски с внесением штаммов *L. fermentum* AG8 или *L. plantarum* AG9; усовершенствованы принципиальные схемы производства данных продуктов с учётом требований ХАССП. В условиях перерабатывающего предприятия были выпущены опытные партии кисломолочных продуктов; разработан технологический регламент и технологические условия. Всё вышесказанное подтверждает научную и практическую значимость результатов диссертационной работы Петровой Татьяны Александровны.

Заслугой автора является комплексная проработка всех решаемых в рамках диссертационной работы задач. Результаты аналитической и экспериментальной научной работы соискателя представлены и обсуждены на международных, всероссийских научно-практических конференциях, прошедших в Казани (2021, 2023), Курске (2022, 2024), Саратове (2021), Ульяновске (2022). По материалам диссертационной работы опубликовано 15 печатных работ, в том числе 3 научных статьи в рецензируемых научных

изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, 5 – в журнале, входящем в базы данных Scopus (Q1-3).

Исходя из материала автореферата диссертации, считаю, что представленная к защите работа по актуальности, научной новизне, практической значимости соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Петрова Татьяна Александровна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 - Пищевые системы.

Кандидат технических наук, доцент,
доцент кафедры
технологии продуктов питания
ФГАОУ ВО «Белгородский
государственный национальный
исследовательский университет»

Н.И. Мячикова

Адрес: 308015, г. Белгород, ул. Победы, 85, корп. 13, к. 1-9
Телефон: 8-961-172-84-30
Специальность: 05.18.16 – Технология продуктов питания

Личную подпись
удостоверяю
Специалист отдела
кадрового обеспечения
Управления
организационного и
кадрового обеспечения «

Мячикова Н.И.
Муромов М.А.
05 05 2025

