

## 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 в мире широко распространены заболевания, связанные с метаболическими нарушениями: сердечно-сосудистые заболевания, сахарный диабет, ожирение и др. Согласно современным исследованиям, потребление кисломолочных продуктов с пробиотическими микроорганизмами является одним из способов коррекции нарушений метаболизма человека. Поскольку кисломолочные продукты популярны во всём мире, актуально улучшение их полезного воздействия на здоровье человека, в том числе, за счёт добавления новых штаммов с пробиотическими свойствами. В этой связи исследования Петровой Татьяны Александровны, посвящённые изучению влияния новых пробиотических штаммов *Limosilactobacillus fermentum* AG8 и *Lactopantibacillus plantarum* AG9 на кисломолочные продукты являются актуальными.

Автор в диссертационной работе, основываясь на научных трудах известных отечественных и зарубежных ученых, грамотно сформулировал цель исследования. Петровой Татьяной Александровной исследованы пробиотические и антиоксидантные свойства штаммов *L. fermentum* AG8 и *L. plantarum* AG9, определено воздействие сквашенного данными штаммами молока на липидный обмен крыс, оценено качество йогуртов и сметаны, изготовленных с добавлением данных штаммов и пр.

Представленная работа прошла широкую апробацию. Основные положения и результаты диссертации доложены, обсуждены и опубликованы в материалах научных конференций различного уровня. 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.

Практическая значимость исследований подтверждается апробацией в условиях пищевого перерабатывающего предприятия ИП Шишкановой А. Р. Кроме того, на «Пробиойогурт» разработан технологический регламент и технологические условия. Также материалы диссертационной работы внедрены в учебный процесс на кафедре технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «КНИТУ».

Выводы по диссертации логично вытекают из ее содержания.

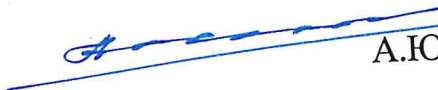
К работе возникли следующие замечания:

1. Автору следует пояснить, чем обусловлен выбор крыс для доклинических исследований определенного пола и возраста.

2. Для оценки экономической эффективности усовершенствованной технологии автор приводит рентабельность новых кисломолочных продуктов. Целесообразно было бы привести ее в сравнении с контролем. Замечания носят рекомендательный характер и не влияют на общую положительную оценку представленной работы.

Рецензируемая работа отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям ВАК РФ, а её автор Петрова Татьяна Александровна заслуживает присвоения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор технических наук, профессор,  
директор института пищевой и  
перерабатывающей промышленности  
ФГБОУ ВО Кубанский государственный  
технологический университет

  
А.Ю. Шаззо

адрес: 350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2

телефон: +7918 000 10 10

специальности: 05.18.02 "Технология зерновых, бобовых крупяных продуктов и комбикормов", 05.18.12 "Процессы и аппараты пищевых производств".



*Шаззо А.Ю.*  
Подпись \_\_\_\_\_ удостоверяю  
Начальник отдела  
кадров сотрудников  
*Русс*  
« 06 » 05 20 25  
Е.И. Руссу