

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Костенко Елены Геннадьевны на тему: «Разработка технологии йогурта с использованием ультразвуковой обработки и мелассы молочной сухой с лактулозой», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3. – пищевые системы

Диссертационная работа Костенко Е.Г. посвящена актуальной проблеме современной пищевой промышленности – производству продуктов на основе комплексного и рационального использования сырья с использованием современных аппаратурно-технологических решений. По содержанию соответствует паспорту научной специальности – 4.3.3. Пищевые системы.

Научная новизна диссертационной работы состоит в предложенных способах и режимах ультразвуковой обработки в технологии йогурта с использованием сухой молочной сыворотки и мелассы молочной сухой с лактулозой. Получены новые фактические данные о микроструктуре йогурта с модифицированным составом и применением ультразвуковой обработки.

Практическая ценность диссертационной работы состоит в разработке рецептуры, технологии и утверждении нормативной документации, а также апробации в производственных условиях АО «Молочный комбинат «Ставропольский».

Достоверность представленных в диссертации результатов подтверждается современными методами исследования, пакетом прикладных программ, статистической обработкой экспериментальных данных. Диссертационные исследования прошли широкую апробацию в печати, на конференциях. Новизна и оригинальность технологических решений подтверждена 3 -мя патентами РФ.

При общей положительной оценке автореферата по нему имеются вопросы:

1. По технологической схеме производства йогурта на рис.7, с.19 автореферата. 1.1. Представлена операция с параметрами «Восстановление сухой молочной сыворотки с использованием ультразвука», но в автореферате не представлено обоснование применения этой операции, при этом в списке опубликованных работ (п.18) представлен автором патент №2650815РФ «Способ восстановления сухой молочной сыворотки». 1.2. Вызывает сомнение готовность сгустка йогурта по разработанной технологии как термостатным, так и

