

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Павельевой Дарьи Анатольевны на тему: «Сухой сывороточный пермеат для применения в пищевых производствах: технология, состав, свойства», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

В контексте положений Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента от 21 января 2020 г. № 20 существует серьезная потребность в повышении уровня самообеспеченности страны продуктами отечественного производства в том числе в сегменте сухих сывороточных ингредиентов. Сухой сывороточный пермеат – потенциальный ингредиент для замены сахара в рецептурах различных продуктов питания, благодаря свойствам основного компонента лактозы, однако его применение ограничено ввиду высокого содержания золы, в этой связи тема диссертационной работы Павельевой Д.А. является актуальной.

Научная новизна работы заключается в обосновании комплекса требований для сухого сывороточного пермеата, расширяющий сферы его применения в пищевом производстве, подобраны режимы производства сухого сывороточного пермеата, включающие дополнительную технологическую операцию – двухстадийную деминерализацию за счет применения нанофльтрации и электродиализа для получения сухого деминерализованного сывороточного пермеата с массовой долей золы в сухом веществе $0,56 \pm 0,04$ %. Получены новые данные о технологических характеристиках, химическом составе, физико-химических свойствах, динамике изменения качественного и количественного состава микрофлоры сухого деминерализованного сывороточного пермеата на различных этапах производства продукта с высокими показателями качества и безопасности, соответствующие требованиям ISO и «Кодекс Алиментариус».

По теме диссертации опубликована 21 научная работа, в том числе 3 статьи в журналах, включенных в перечень ВАК при Минобрнауки РФ, 3 - в журналах, входящих в международные базы данных Scopus и Web of Science.

При рассмотрении автореферата диссертационной работы возникли следующие вопросы и замечания:

1. Уточните, в каком виде вводится сухой деминерализованный сывороточный пермеат в рецептуры пищевых продуктов?
2. Обращает на себя внимание различие в указании погрешности измерения массовой доли сухих веществ в нанофльтрационном концентрате. В графической части работы (рис. 3) значение приведено с точностью до 0,05 %, тогда как в текстовом описании (стр. 11) — с точностью до 0,5 %.

Указанные замечания носят дискуссионный характер и не снижают общей положительной оценки рецензируемой работы.

Диссертационная работа Павельевой Дарьи Анатольевны «Сухой сывороточный пермеат для применения в пищевых производствах: технология, состав, свойства» отвечает требованиям ВАК РФ п. 9-11, 13, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г., предъявляемым к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор Павельева Дарья Анатольевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Доктор технических наук, доцент,
заведующий кафедрой продуктов
питания, товароведения и технологии
переработки продукции
животноводства

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Блинникова Ольга Михайловна

Кандидат технических наук, доцент
кафедры продуктов питания,
товароведения и технологии
переработки продукции
животноводства

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Новикова Ирина Михайловна

Я, Блинникова Ольга Михайловна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Павельевой Дарьи Анатольевны, и их дальнейшую обработку.

Я, Новикова Ирина Михайловна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Павельевой Дарьи Анатольевны, и их дальнейшую обработку.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Мичуринский государственный аграрный
университет»

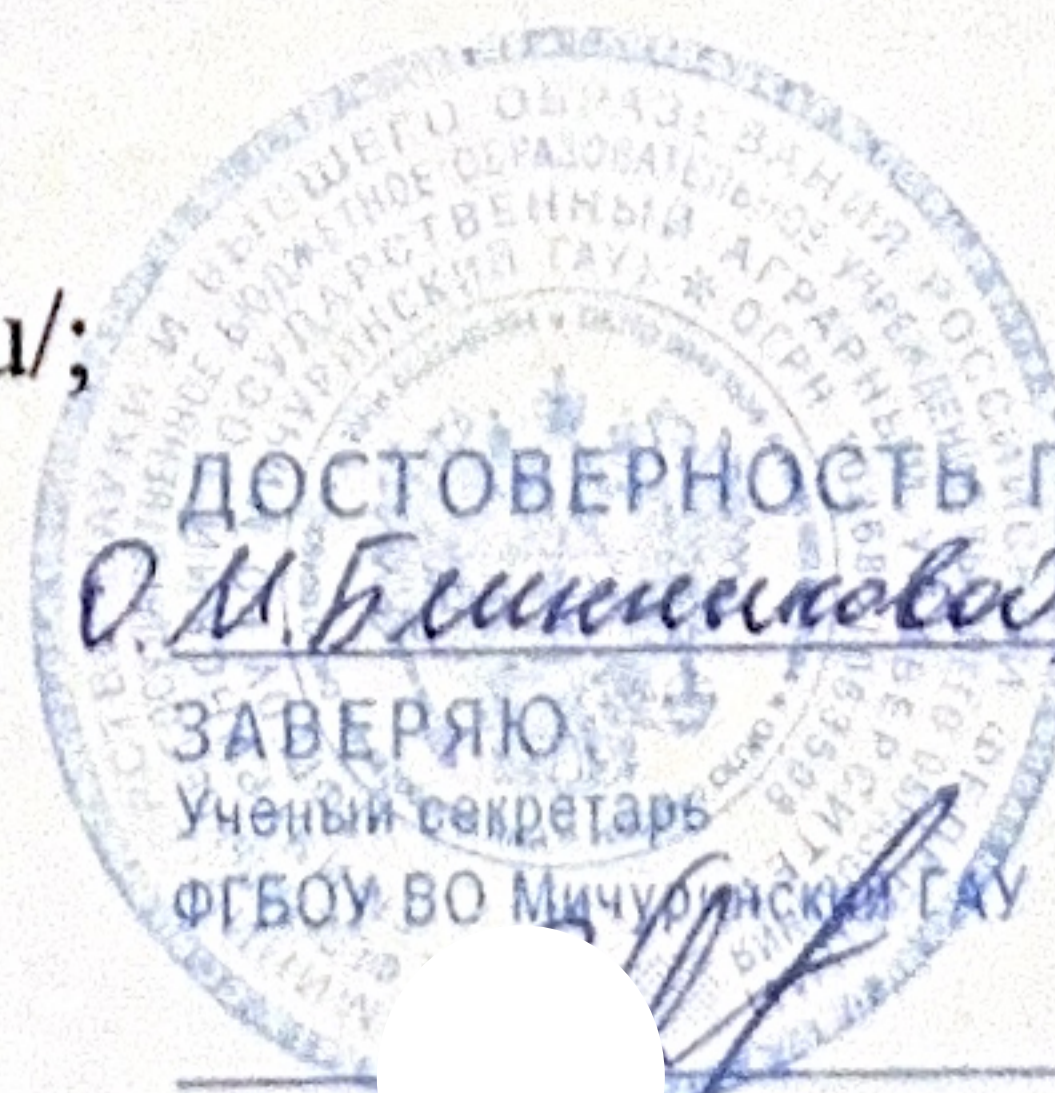
Адрес: 393760, Тамбовская область,

г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д.101

Тел.: +7 (47545) 3-88-01; <https://mgauru.tmweb.ru/>;

e-mail: info@mgau.ru

26.05.2020



Е.Е. Попова