ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской 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 (технические науки)

Политика Российской Федерации в сфере продовольственной безопасности и здорового питания включает в себя разработку инновационных технологий в производстве продуктов питания. Сухой сывороточный пермеат — это перспективный ингредиент, который позволяет проводить замену сахара в рецептурах, но его применение ограничено, в этой связи тема диссертационной работы Павельевой Д.А. является актуальной.

В работе сформирован комплекс требований, ограничивающих применение сухого сывороточного пермеата в пищевом производстве, проведен анализ изменения химического состава и минерального профиля на различных этапах технологического процесса переработки подсырной сыворотки, предложена последовательность технологических операций для производства сухого деминерализованного сывороточного пермеата. Установлены физико-химические показатели и изучены термодинамические характеристики и соотношение свободной и связанной влаги методами дифференциального термического анализа (ДТА) и термогравиметрии (ТГ) сухого деминерализованного сывороточного пермеата.

Автором 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.

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.

По автореферату диссертационной работы имеются следующие вопросы и замечания:

1. Каким образом изменяются функционально-технологических свойства пищевых систем при замене в них сахара сухим деминерализованным сывороточным пермеатом?

2. Автореферат не содержит информации о том, в какой форме используется сухой деминерализованный сывороточный пермеат при составлении рецептуры мармелада.

Указанные замечания не снижают общей положительной оценки рецензируемой работы.

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа по объему выполненных исследований, актуальности, новизне, публикациям, теоретическому и практическому значению отвечает требованиям ВАК при Минобрнауки России к кандидатским диссертациям, а ее автор Павельева Дарья Анатольевна заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.01 - Технология
обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных
продуктов, плодоовощной продукции и
виноградарства), профессор,
врио проректора по учебной работе,
зав. кафедрой пищевых систем и технологий
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Воронежский государственный аграрный университет
имени императора Петра I»

Дерканосова Наталья Митрофановна

12.05.2026 г.

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1; Тел. +7 (473) 253-75-11; main@emd.vsau.ru

Я, Дерканосова Наталья Митрофановна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Павельевой Дарьи Анатольевны, и их дальнейшую обработку.

ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ
НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА ДЕЛОПРОИЗВОДСТВА
Стародубцева Н.В.
12.05.2026