

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Гавриша Алексея Викторовича** на тему «Разработка технологии переработки нанофильтрационного пермеата молочного сырья методом обратного осмоса», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

В настоящее время проблема рационального использования водных ресурсов и переработки побочных продуктов молочной промышленности является одной из приоритетных в пищевой индустрии. Внедрение мембранных технологий, как ресурсосберегающих технологий, позволят сократить объемы сточных вод и расширить возможности повторного использования воды на предприятиях молочной продукции.

Автором установлены закономерности изменения показателей ОО пермеата в зависимости от давления и содержания сухих веществ в ОО ретентате, определен минеральный состав ОО ретентата и обоснована возможность его использования в рецептурах соленых кисломолочных напитков.

Научная работа имеет практическое значение, автором разработана технология переработки НФ пермеата методом обратного осмоса для получения ОО пермеата, разработана технология производства айрана с 50%-ной заменой поваренной соли ОО ретентатом, обеспечивающей снижение содержания натрия в продукте без изменения традиционного вкуса и возникновения пороков продукции, получен патент на изобретение, апробирована и утверждены техническая документация.

Результаты проведенной работы в достаточной мере отражены в 7 научных публикациях, из них 2 статьи в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК, а также регулярно докладывались на научных конференциях разного уровня.

Работа выполнена на высоком научно-методическом уровне с использованием современного технологического и аналитического оборудования и экспериментальной базы, результаты исследований научно обоснованы.

По материалам автореферата Гавриша А.В. имеются замечания:

1. Поясните, с чем связан рост количества молочнокислых микроорганизмов на 20 сутки хранения в экспериментальном образце, по сравнению с количеством микроорганизмов на 20 сутки в контрольном образце айрана.

2. В ГОСТ 31702-2013 «Айран. Технические условия» титруемая кислотность для айрана установлена в пределах 90-120 °Т, при этом в таблице 7 автореферата-указано, что в контрольном образце айрана кислотность составила от 69 до 70 °Т, а в экспериментальном – от 75 до 78 °Т.
3. В тексте автореферата на стр.19 представлена технология производства айрана с использованием ОО ретентата, в состав которого входят сливки с массовой долей жира 33%, при этом в таблице 8 автореферата в рецептуре айрана с ОО ретентатом указываются сливки с массовой доли жира 30%.

Указанные замечания не снижают положительной оценки проведенных исследований и не носят принципиального характера.

Диссертационная работа, выполненная Гавришем Алексеем Викторовичем, отвечает пп. 9-11, 13, 14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (в действующей редакции), предъявляемым к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Доцент кафедры «Управление качеством и
товароведение продукции»

ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева»

кандидат техн. наук

(по спец. 05.18.04, 05.18.15)

Михайлова Кермен Владимировна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»

Адрес: 127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49

Телефон: (499) 976-04-80

e-mail: mikhaylovakv@rgau-msha.ru.

