

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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 специальности
4.3.3. Пищевые системы

Актуальность диссертационного исследования Костенко Е.Г. обусловлена применением ультразвуковой обработки для интенсификации процесса ферментации молочного сырья, а также использованием такого вторичного продукта переработки молочной сыворотки, как меласса молочная сухая с лактулозой. В настоящее время все в большей степени раскрываются перспективы использования ультразвуковой обработки в различных технологических процессах пищевых производств. Соискателем разработана технология производства йогурта с лактулозой, в которой предложены эффективные решения по применению ультразвуковой обработки. Научная новизна определяется установленными в работе режимами ультразвуковой обработки, которые обеспечивают интенсификацию процесса ферментации молочной смеси, улучшают потребительские характеристики йогурта. Она подтверждена тремя патентами на изобретение.

Достоверность и обоснованность проведенного научного исследования обеспечиваются комплексным подходом, адекватностью используемых методов исследования, взаимосвязью цели, задач и выводов по работе и экспериментальным обоснованием полученных результатов.

Практическую значимость исследований подтверждают разработанные технические документы и промышленная апробация производства йогурта с мелассой молочной сухой с лактулозой.

Основные положения и результаты работы широко были представлены на научно-практических конференциях и семинарах. По теме диссертационной работы опубликовано 20 печатных работ, из которых 4 - в

изданиях, рекомендованных ВАК и 4 публикации в журналах, индексируемых международными базами Scopus.

Автореферат дает представление о целостной и завершенной научно-исследовательской работе, выполненной на актуальную тему.

Заключение. Результаты исследований, представленные в автореферате, позволяют сделать вывод о том, что данная диссертационная работа соответствует требованиям «Положения о присвоении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. №842, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Костенко Елена Геннадьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук по специальности
05.18.04 – Технология мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных производств,
профессор Высшей аграрной школы
Федерального государственного
бюджетного учреждения высшего образования
«Кузбасский государственный аграрный
университет им. В.Н. Полецкого»
650056, г. Кемерово, ул. Марковцева, 5.
Тел: 8-961-865-21-61
E-mail: ibuyanova@mail.ru

 Буянова Ирина Владимировна

«10» ноября 2025 г

Подпись Буяновой И.В. заверяю:
Врио ректора Кузбасского ГАУ,
канд. техн. наук



И.Г. Кулинчик