

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Каниной Ксении Александровны
«Влияние обработки молока сырьем на качество молочных продуктов»
Специальность 05.18.04 – Технологии мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств

Молоко и молочные продукты в питании человека занимают значительную часть в общем рационе. При наличии высокой биологической ценности молоко является хорошей питательной средой для большинства микроорганизмов, как вредных с заквасками, так и полезных и даже. Для производства качественных и безопасных продуктов используют различные методы обработки сырья, такие, как пастеризация, стерилизация, ультрапастеризация, акустическая кавитация, обработка озоном, электромагнитное облучение и т.д. В оценке эффективности методов обработки решающую роль играет снижение степени бактериальной обсемененности и сохранении биологической ценности продукта.

Используются акустические и электромагнитные методы обработки восстановленного молока и молочной сыворотки, однако, отсутствуют сведения о влиянии акустической обработки и лавиностримерного разряда на качество и безопасность цельного молока различных видов сельскохозяйственных животных. На основании чего можно сказать, что исследования, посвященные изучению влияния обработки молока сырьем с применением новых технологических методов, таких, как акустическая кавитация являются актуальными.

Автором получены результаты комплексной оценки показателей качества молока для выбранных пород животных, обоснована возможность достижения пастеризационного эффекта в молоке-сырье при дуальном использовании акустического и лавиностримерного воздействия; проведена комплексная оценка качества молочных продуктов, содержащих различные виды предварительно обработанного молока, с применением высококачественного акустического воздействия.

Для выполнения работы автором использованы современные методы исследования.

Материалы работы Каниной Ксении Александровны достаточно полно опубликованы в открытой печати. По материалам диссертации выдано 20 научных работ, из них 3-в журналах, входящих в перечень ВАК Министерства образования и науки Российской Федерации, 1 публикация в издании, индексируемом в международных цитатно-аналитических базах данных (Web of Science), получен 1 патент РФ.

Автором проведена апробация результатов работы. Основные положения и результаты работы докладывались на международных и всероссийских конференциях, форумах и выставках.

Оценивая работу в целом, следует сказать, что поставленная диссертантом цель, отраженная в названии диссертации, успешно выполнена.

Однако, по работе имеется ряд замечаний:

1. В работе говорится о том, что эффективная вязкость у овечьего молока выше на 33%, чем у козьего и коровьего. Поясните, как влияет эффективная вязкость на качество молока.

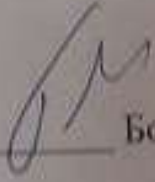
2. На странице 11 автореферата автор пишет, что «полученные характеристики физико-химических, микробиологических и органолептических показателей коровьего, козьего и овечьего молока, свидетельствуют, что качество молока, полученного от сельскохозяйственных животных не в полной мере, отвечает требованиям ТР ТС 033/2013». В таблицах приведенных выше можно было бы привести столбец с данными ТР ТС 033/2013.

3. На странице 11 автореферата автор пишет – «Обработка молока осуществлялась с установленной частотой 45 кГц, мощностью 1кВт с оптимальным временем импульсного воздействия 30 минут.» Непонятно на основании чего выбраны именно эти режимы.

4. Возникает вопрос - нужно ли в научной новизне (пункт 1) говорить об обработке результатов дегустационной оценки. Информация частично, может быть отнесена к рекомендациям по использованию низкочастотной квантационной обработки к теоретической и практической значимости работы.

Диссертационная работа Каниной Ксении Александровны соответствует критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, установленным Положением о порядке присуждения ученых степеней, утвержденным Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (ред. От 01.10.2018, с изм. от 26.05.2020), а её автор Канина К.А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04. – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Профессор кафедры «Технологии и биотехнологии
мяса и мясных продуктов» Московский
государственный университет пищевых производств
(МГУПП) 125080, Москва, Волоколамское ш., д.11
т. (499) 750 01 11 доб.4331
почта dara56@mail.ru
доктор технических наук, профессор


Бобренева Ирина Владимировна
декабря 2020

