

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Каниной Ксении Александровны на тему:
«Влияние обработки молока сырьем на качество молочных продуктов»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств»

Актуальность работы.

В настоящее время большое значение придают качеству и безопасности молока-сырья, применяемого в производстве молочной продукции. Автором с целью достижения пастеризационного эффекта предложено использование новых технологических способов воздействия на молоко-сырье – кавитационная обработка и лавиностримерный разряд. Важно, что эти воздействия осуществляются с помощью аппаратуры отечественного производства, а молоко после обработки остается безопасным для производства продукции.

Научная новизна работы.

Экспериментально обоснованы возможности применения акустической кавитации и лавиностримерного разряда для обработки молока-сырья и использования его в производстве сливочного масла и рассольного сыра брынза.

Достоверность и обоснованность проведенного научного исследования обеспечиваются комплексным подходом к научному исследованию, адекватностью методов исследования, ее цели и задачам, научной и практической апробацией основных положений.

Практическая значимость работы.

Автором разработана нормативная документация – ТУ и ТИ 10.51.40-001-02068634-2019 Сыр рассольный «Брынза» с применением высокочастотной кавитационной обработки молока; проведена промышленная апробация работы в условиях действующего предприятия ООО «Карат» г. Москва. Разработка может быть рекомендована также для

предприятий по производству молочной продукции. Применение лавиностримерного способа воздействия на молоко-сырье защищено патентом РФ.

По автореферату имеются замечания (вопросы):

- в разделе 3.2 не приведена количественная оценка дисперсности жировой фазы, подтверждающая протекание процесса гомогенизации после акустического воздействия на молоко-сырье;

- имеется замечание оформительского характера: после раздела 3.2 следует раздел 3.4.

Заключение.

Результаты исследований, представленные в автореферате, позволяют считать, что данная диссертационная работа соответствует утвержденным постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Канина Ксения Александровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Доктор технических наук,
врио директора ВНИХИ - филиал
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН



Научный сотрудник

А.А. Творогова

Т.В. Шобанова

Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, 127422, г. Москва, ул. Костякова, д. 12, тел. (499) 976-09-63, E-mail: mail@vnihi.ru