

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

