

Отзыв

на диссертационную работу Каниной Ксении Александровны «Влияние обработки молока-сырья на качество молочных продуктов», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Как известно, в настоящее время на молокоперерабатывающих предприятиях для уничтожения в молоке-сырье нежелательной микрофлоры используют в основном методы его термической обработки: пастеризацию, стерилизацию, ультрапастеризацию. Однако, такие методы обработки молочного сырья могут существенно разрушать некоторые структуры и компоненты молока, что приводит в целом к снижению биологической полноценности получаемых из него молочных продуктов.

С целью максимального сохранения биологической полноценности молока-сырья и обеспечения при этом пищевой безопасности вырабатываемых из молочного сырья продуктов, в производство внедряются новые методы обработки молока, такие, как обработка озоном, электромагнитное облучение, акустическая кавитация и др. Однако, эти методы требуют глубокого и всестороннего изучения их воздействия, как на молочное сырье, так и на вырабатываемые из него продукты.

В связи с этим, диссертационная работа Каниной К.А. «Влияние методов обработки молока-сырья на качество молочных продуктов», посвященная изучению воздействия ультразвуковой обработки и лавиностримерного разряда на молоко-сырье, полученное от животных разных видов (коровье, козье, овечье), несомненно имеет актуальное значение.

Научная новизна работы заключается в том, что впервые доказана возможность применения акустической кавитации и лавиностримерного разряда для обработки молока-сырья, полученного от сельскохозяйственных

животных разных видов, с целью достижения необходимой степени пастеризации молока и его эффективного использования для производства молочных продуктов – сливочного масла и сыра-брынзы.

Полученные результаты существенно дополняют данные других авторов, изучавших влияние физических факторов на молочное сырье и вырабатываемые из него продукты.

Практическая значимость результатов данной работы состоит в том, что предлагаемые способы обработки молока-сырья апробированы в условиях производства и могут быть рекомендованы, в первую очередь, для выработки продуктов специального назначения.

Работа является методически продуманной, результаты исследований обработаны методом математической статистики, выводы и предложения производству логично вытекают из содержания диссертации.

Содержание диссертации Каниной К.А. соответствует пунктам 1,2,4,6 паспорта специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и может быть представлена к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Считаю, что выполненная Каниной Ксенией Александровной диссертационная работа достойна для представления к защите на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Научный руководитель:
Шувариков Анатолий Семенович
д.с.-х.н. (по специальности 06.02.10),
профессор, заведующий кафедрой технологии
хранения и переработки
продуктов животноводства
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

ПОДПИСЬ
ЗАЯВЛЯЮ

Начальник
Управления кадров и
документационного
обеспечения

24. 10. 2019



В. А. НАУМЕНКО

Шувар

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева». Адрес: 127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49; Телефон: +7(499)977-04-80, 976-04-28; E-mail: info@rgau-msha.ru, сайт: <https://www.timacad.ru/>