

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы

Бабкиной Надежды Геннадьевны

на тему «Научное обоснование влияния микробиологических рисков на хранимоспособность плавленых сыров», представленной на соискание

ученой степени кандидата технических наук по специальности

05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Вопросы питания населения и повышения качества и безопасности пищевой продукции – одно из приоритетных направлений развития современного государства. В Российской Федерации определена политика здорового питания и утвержден ряд документов, ориентированных на производство качественных и безопасных продовольственных продуктов: в частности, Стратегия повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г. В связи с этим научное исследование хранимоспособности плавленых сыров в части влияния микробиологических рисков является актуальным и своевременным.

Целью диссертационной работы Бабкиной Н.Г. было проектирование системы прогнозирования сроков годности плавленых сыров путем выявления и оценки микробиологических рисков. Для достижения цели вторым проведены следующие исследования: нормирование в смеси для плавления количества спорных микроорганизмов; выбор технологических параметров (температуры плавления и хранения, вида упаковки и способа упаковывания); подбор эмульгирующих солей с учетом микробиологической обсемененности сырья. Эксперименты выполнены с применением современного технического оснащения, стандартизованных методов измерений и математической обработкой полученных результатов.

Проведенные научные исследования положены в основу разработанного документа по стандартизации СТО ВНИИМС «Сыры плавленые. Прогнозирование хранимоспособности и сроков годности» и «Методических положений по прогнозированию и предотвращению рисков снижения качества и хранимоспособности плавленых сыров»

Внедрение некоторых результатов работы на ООО «Любава», ООО «Мультипро», ООО «Сибирское подворье» и ООО «Ростагрокомплекс» подтверждает актуальность и практическую значимость представленной работы.

Основное содержание диссертационной работы Бабкиной Н.Г. опубликовано в 16 печатных работах, в т.ч. рекомендованных перечнем ВАК РФ.

Замечания по автореферату:

– в таблицах 1 и 3 не указаны данные исследования для температуры плавления (70 ± 2) °С;

– обозначение разработанного стандарта организации не соответствует требованиям ГОСТ Р 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения» (п. 4.16).

Однако данные замечания не умаляют значимость самой работы.

В целом, диссертационная работа представляет несомненный интерес. Выполненная соискателем работа по актуальности, научной новизне и практической значимости полностью отвечает требованиям, предъявляемым ВАК к кандидатским диссертациям по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, а ее автор Бабкина Надежда Геннадьевна заслуживает присуждения степени кандидата технических наук.

Зав. лаб. стандартизации, метрологии

и патентно-лицензионных работ ФГБНУ «ВНИИМ», д.т.н.

115093, Москва, ул. Люсиновская, д.35, корп.7

e-mail: gostmak@yandex.ru тел.: +7(499)237-03-73

*Людмила
качественные
отделы кадров*

*И.А. Макаевой
И.А. Макаевой*



Макеева Ирина Андреевна