

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Алкадур Мохаммеда
на тему: «Научное и практическое обоснование применения сухого
обезжиренного молока различных классов термообработки в
производстве кисломолочных продуктов»**

на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной
специальности 4.3.3 Пищевые системы

В настоящее время особую актуальность приобретают вопросы, связанные с изучением влияния разного уровня разного класса термообработки сухого обезжиренного молока (СОМ) на процессы ферментации восстановленного молока и структурно-механические свойства его сгустка и, в целом на качество получаемых кисломолочных продуктов. Проведенные автором исследования расширяют фундаментальные знания о механизмах структурных изменений белков молока при термической обработке и их влиянии на функциональные свойства СОМ. Полученные данные позволяют оптимизировать применение СОМ в производстве кисломолочных продуктов.

Научная новизна работы заключается в том, что автором выявлены и систематизированы функционально-технологические свойства СОМ в зависимости от класса термообработки в процессе хранения.

Соискатель разработал и внедрил технологическую инструкцию (ТТИ ГОСТ 33629-002) по производству СОМ низкотемпературного класса термообработки и методические рекомендации (МР 00419785-088-2025) по применению СОМ различных классов термообработки в производстве кисломолочных продуктов.

При выполнении работы автором была использована современная материально-техническая база с привлечением стандартизованных методов, а также методик, адаптированных под конкретные задачи исследования, что обеспечило высокую точность и воспроизводимость данных. Достоверность полученных результатов основана на выполнении измерений, адекватных поставленным задачам. Основные результаты работы доложены и получили одобрение на конференциях, конкурсах и семинарах различного уровня и выставках.

Считаю, что рецензируемая работа Алкадур Мохаммеда выполненная на тему: «Научное и практическое обоснование применения сухого обезжиренного молока различных классов термообработки в производстве кисломолочных продуктов» по актуальности темы, объему проведенных исследований, по своему содержанию, глубине анализа фактического материала, новизне, теоретической и практической значимости отвечает

требованиям пункта 9-11, 13, 14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» от 24.09.2013 г. №842, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор Алкадур Мохаммед заслуживает искомой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Доктор биологических наук,
профессор, заведующий кафедрой
переработки сельскохозяйственной продукции
ФГБОУ ВО «Пензенский государственный
аграрный университет»
6.05.2026 г.



Д.Г. Погосян

Шифр специальности: 03.03.01. Физиология

Я, Погосян Давид Гарегинович, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Алкадур Мохаммеда, и их дальнейшую обработку.

Адрес: 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, 30.

Телефон: (8412) 628-151, pogosyan.d.g@mail.ru



Личную подпись

Погосян Д.Г.

Исполнительный директор
Центрального управления кадров

Ю.В. Матвеева
Ю.В. Матвеева