

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Шишкиной Анастасии Николаевны, «Разработка критериев оценки показателей качества и безопасности термизированных сыров для пиццы», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – «Пищевые системы»

Диссертационная работа Шишкиной А.Н. представляет собой комплексное научное исследование, направленное на решение важной народнохозяйственной задачи - обеспечение отечественного рынка общественного питания доступными, качественными и безопасными сырами целевого назначения, в том числе для производства пиццы.

Научная новизна диссертационной работы многогранна и включает следующие ключевые аспекты:

1. Теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность выделения новой категории продуктов сыроделия - термизированные сыры для пиццы.

2. Создана оригинальная 100-бальная шкала комплексной оценки сыров для пиццы, включающая органолептические показатели и функциональные характеристики.

3. Получены математические модели, описывающие зависимости функциональных характеристик от состава и технологических параметров производства термизированных сыров.

4. Установлены нормы микробиологической безопасности термизированных сыров, учитывающие сырьевой состав и режимы производства.

5. Изучено влияние различных температурных режимов хранения на показатели качество и безопасность термизированных сыров.

Практическая значимость диссертации заключается в разработке и введении в действие ГОСТ Р 59212-2020 и ТТИ ГОСТ Р 59212-001, 100-бальной шкале оценки сыров для пиццы. Базовая технология производства термизированных сыров успешно апробирована в производственных условиях ООО "Угличский сыродельно-молочный завод".

Диссертационная работа Шишкиной А.Н. построена в соответствии с рекомендациями ВАК и состоит из введения, 3х глав, заключения, списка литературы и 7 приложений. Работа написана грамотным научным языком и соответствует пунктам 5, 11, 16 паспорта научной специальности ВАК при Минобрнауки России (технические науки) 4.3.3. – «Пищевые системы».

К работе есть следующие замечания:

Автору следовало бы привести в сравнении влияние различных комбинаций эмульгирующих солей, а также скорости и способах охлаждения продукта на качественные показатели термизированных сыров для пиццы.

В целом диссертационная работа «Разработка критериев оценки показателей качества и безопасности термизированных сыров для пиццы» по своей актуальности, научной новизне и практической значимости соответствует требованиям п.п. 9, 10 и 13 «Положения о присуждении

учёных степеней» ВАК РФ и паспорту научной специальности 4.3.3 – «Пищевые системы», а ее автор достойна присуждения степени кандидата технических наук.

Кандидат технических наук
по специальности 05.18.04 – Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств,
Начальник отдела молокопереработки

Бабкина Надежда
Геннадьевна



ООО «ЭДВАНТА», 125424, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ
Покровское-Стрешнево, Волоколамское ш., д. 73, помещ. 1/1

Телефон: +7 495 380-07-61

E-mail: dairy@advanta-cs.ru

Я, Бабкина Надежда Геннадьевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой Шишкиной Анастасии Николаевны, и их дальнейшую обработку.

Подпись Бабиной Н.Г. заверяю:

Месседжер по переписке



А. М. Бонков

26.02.2026г.