

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Соколовой Ольги Вячеславовны
**«РАЗВИТИЕ НАУЧНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ АСПЕКТОВ
ФОРМИРОВАНИЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ БИОСИСТЕМ»**,

представленной на соискание ученой степени доктора технических наук
по специальностям 4.3.3 Пищевые системы и 4.3.5 Биотехнология продуктов
питания и биологически активных веществ

Молочные продукты и другая продукция, получаемая с использованием молочного сырья, входит в базовую потребительскую корзину населения Российской Федерации. В ряде регионов молочные продукты составляют неотъемлемую часть рациона питания. Особенный интерес потребителей вызывают новые продукты, в том числе входящие в так называемую категорию «здорового питания». Таким образом направление расширения ассортимента решает важную задачу, связанную с расширением ассортимента важной группы пищевой продукции.

Производство продуктов питания высокого качества и обеспечение их безопасности является стратегически важным приоритетным направлением исследований, соответствующих Стратегии НТР РФ, утв. Указом Президента РФ от 28.02.2024, а также Стратегии повышения качества пищевой продукции Российской Федерации. В связи с этим, решение проблем, поставленных в диссертации Соколовой О.В. на соискание ученой степени доктора технических наук, является актуальным.

Рассматриваемая работа включает системные взаимосвязанные блоки, которые позволяют всесторонне решить задачи как теоретического, так и практического характера. Проведена большая работа, позволяющая расширить и уточнить фундаментальные представления о механизмах получения кисломолочных продуктов с использованием системологии и моделирования.

Работа обладает научной новизной и базируется на методологии формирования кисломолочных биосистем. Теоретическая значимость заключается в развитии методологических подходов к совершенствованию аспектов формирования кисломолочных биосистем, заключающиеся в том, что комбинирование молока с продуктами растительного происхождения, к которым относится мука, позволяет при определенных условиях, создавать биосистему, обладающую присущими ей свойствами эмерджентности и неаддитивности. Доказано, что контр-фактором формирования пищевых биосистем на молочной основе являются ксенобиотики, к которым относятся ветеринарные препараты, антибиотики и ингибирующие вещества.

Для упорядочения и совершенствования контроля ксенобиотиков, разработан стандарт организации СТО 00419785-081-2024 «Методические рекомендации (правила) по контролю остаточных ветеринарных лекарственных препаратов (ксенобиотиков) в молоке, молочном сырье и молочной продукции», а также, разработано программное обеспечение и получено свидетельство о регистрации программы для ЭВМ «Программа для контроля ксенобиотиков в молоке».

Автором, на основе разработанной методологии, обоснованы и реализованы технологии кисломолочных многокомпонентных продуктов с экструдированной мукой, получившие фантазийное наименование «FarinaLact» и разработаны четыре документа по стандартизации. Проведены комплексные исследования свойств разработанных продуктов.

Результаты работы хорошо опубликованы. Автор имеет 76 статей, из которых 19 относятся к списку ВАК, работа апробирована на 38 международных и всероссийских симпозиумах и конференциях.

При общем положительном впечатлении от рассматриваемой работы, по итогам анализа автореферата возникают следующие вопросы и замечания:

1. В табл. 13 (стр. 32) приведены данные по степени синерезиса модельных образцов в хранении, после чего сделан вывод о необходимости использования стабилизаторов структуры, но не указано, какая степень синерезиса была достигнута при какой дозе стабилизатора для каждого вида муки.

2. Чем обусловлен выбор сиропов для коррекции органолептических показателей и для всех ли вариантов продуктов требуется использование сиропов?

Имеющиеся вопросы и замечания не снижают общей положительной оценки работы.

Диссертационная работа О.В. Соколовой является законченным научным исследованием, выполненным на высоком научном уровне, и заслуживает высокой оценки. Работа удовлетворяет требованиям ВАК, предъявляемым к докторским диссертациям, требованиям п.п. 9-14 «Положения о присуждении учёных степеней», утверждённого постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. №842 (редакция от 25.01.2024 г.), а её автор Соколова Ольга Вячеславовна заслуживает присуждения учёной степени доктора технических наук по научным специальностям: 4.3.3 Пищевые системы (технические науки) и 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки)

Директор Научно-исследовательского института качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», доктор технических наук по научной специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», профессор



Т.В. Савенкова

подпись

Я, Савенкова Т.В., даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Соколовой Ольги Вячеславовны, и их дальнейшую обработку.

Почтовый адрес: 109992, г. Москва, Стремянный переулок, д.36

Телефон: +7 (985) 766-69-70

E-mail: savenkova.tv@rea.ru

Подпись Савенковой Татьяны Валентиновны

подтверждаю

подпись



М.П.

подпись

6.05.2026

дата