

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Соколовой Ольги Вячеславовны** на тему «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

Одними из ключевых стратегических национальных приоритетов в рамках «Стратегии научно-технологического развития РФ» от 28.02.2024 г. являются повышение качества жизни населения Российской Федерации путем обеспечения их качественными и полезными продуктами питания. Одновременно с этим, из официальных источников известно, что в продуктах питания периодически обнаруживается наличие ветеринарных препаратов, что непосредственно связано с безопасностью продуктов и кроме того, приводит к технологическим проблемам в молочной промышленности, связанных с торможением формирования кисломолочной продукции. В связи с этим тема диссертационной работы Соколовой О.В., посвященная созданию многокомпонентных кисломолочных продуктов на основе переработки растительного сырья, контролю ксенобиотиков в молоке, является актуальной и перспективной.

Автором реализован комплексный подход к созданию кисломолочных биосистем, в том числе, с использованием в их составе экструдированной муки зерновых, злаковых, бобовых и травянистых культур.

Научная новизна диссертационной работы заключается в создании общих подходов к созданию кисломолочных биосистем с добавлением продуктов переработки растительного сырья – муки различных культур. Показано образование неаддитивных и эмерджентных характеристик в изучаемых многокомпонентных кисломолочных пищевых биосистемах. Представлено распределение по значимости ингибирующих факторов и показателей безопасности молока.

Практическая значимость работы Соколовой О.В. состоит в разработке технологий кисломолочных продуктов с экструдированной мукой и технической документации на эти продукты. Разработанные технологии прошли опытно-промышленную апробацию. Для оптимизации выполнения работы создано программное обеспечение. Разработаны методические рекомендации по контролю остаточных ветеринарных препаратов в молочном сырье и молочной продукции.

Достоверность полученных результатов обеспечена использованием современных методов исследований и приборов, оригинальными методами обработки и представления полученных результатов, апробацией результатов работы на научных мероприятиях международного и всероссийского уровней.

Автором опубликовано 76 печатных работ, в том числе две монографии, 19 статей в журналах из перечня ВАК РФ, относящихся к категориям К1 и К2.

Несмотря на то, что данные, изложенные в автореферате позволяют оценить масштабность и значимость научной работы соискателя, имеются следующие вопросы.

1. На основании чего были выбраны конкретные виды экструдированной муки (из зерновых, злаковых, бобовых и травянистых культур – всего 11 видов) при создании многокомпонентных кисломолочных продуктов?

2. Как можно объяснить появление эмерджентных свойств в некоторых видах муки на разных стадиях подготовки?

Данные вопросы не снижают совокупной положительной оценки автореферата.

По результатам анализа автореферата можно сделать вывод, что диссертационная работа Соколовой О.В. соответствует пунктам 5;8;10;16;17 паспорта научной специальности 4.3.3 Пищевые системы (технические науки); пунктам 3;8;17;23;26 паспорта научной специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» (технические науки).

По актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости работа соответствует 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.), предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени доктора наук, 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).

Доктор технических наук по специальности 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, профессор кафедры пищевых систем и технологий Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Шеламова Светлана
Алексеевна

Сведения об организации:
394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1;
тел.: 8-(473)-253-77-26;
e-mail: pz@technology.vsau.ru.

16.04.2026

Я, Шеламова Светлана Алексеевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Соколовой Ольги Вячеславовны, и их дальнейшую обработку.

