

ОТЗЫВ

на автореферат Яшина Алексея Николаевича на тему «Разработка технологии фитолактатного киселя с низким гликемическим индексом», представленный на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы (технические науки)

Большая часть больных с диагностированными метаболическими нарушениями имеют дисбаланс потребления микроэлементов и повышенное потребление углеводов. Альтернативой может являться расширение ассортимента и возможность регулярного употребления пищевых продуктов и напитков с пониженным содержанием углеводов. В связи с этим, исследования и разработка новых технологий в области производства поликомпонентного напитка на молочной основе киселеобразной консистенции с низким гликемическим индексом являются актуальными.

Рассматриваемая работа базируется на модернизации рецептуры традиционного русского киселя применительно к условиям молочных предприятий. В составе 6 задач, необходимых для реализации поставленной цели, помимо систематизации данных по состоянию рынка напитков киселеобразной консистенции, применяемым технологиям и ингредиентам, определение компонентов с низким гликемическим индексом для получения фитолактатных композиций, имеется проведение комплексных исследований, включающих моделирование свойств, моделирование рецептур и разработку технологии напитка.

Работа обладает научной новизной и практической значимостью.

Автором выявлены закономерности формирования физико-химических и органолептических свойств поликомпонентных фитолактатных систем с низким гликемическим индексом в зависимости от природы и соотношения ингредиентов.

Разработаны технические условия на фитолактатный кисель, не содержащий крахмал и сахарозу, «Киселактис» (ТУ 10.51.56-112-00419785-2025). В рецептуре напитка обосновано применение топленого молока и получены новые данные о реологических и органолептических характеристиках продукта.

Разработанный продукт может быть рекомендован для питания всех возрастных групп, в том числе в составе корректирующих рационов людей с вынужденно ограниченным потреблением сахарозы.

Полученный теоретический и экспериментальный материал в полном объеме опубликован в значимых рецензируемых изданиях. Автором опубликовано 8 печатных работ, отражающих основное содержание диссертации, в том числе, 4 в журналах списка ВАК РФ. Работа апробирована на международных симпозиумах и конференциях.

При ознакомлении с авторефератом диссертации хотелось бы отметить, что в автореферате не обнаружено рекомендуемого срока годности разработанного продукта «Киселаكتис», а также сведений, осуществлялась ли апробация разработанной технологии в промышленных условиях.

Вышеизложенное не снижает общей положительной оценки рецензируемой работы. Она отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям ВАК РФ, 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 Яшин Алексей Николаевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 «Пищевые системы» (технические науки).

Доктор технических наук по специальности
05.18.04 – Технология мясных, молочных,
рыбных продуктов и холодильных производств;
профессор, профессор кафедры «Продукты питания
и пищевой биотехнологии» ФГБОУ ВО «Омский
государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина»

 Н.Б. Гаврилова


Подпись профессора Натальи Борисовны Гавриловой заверяю:
Учёный секретарь учёного совета ФГБОУ ВО Омский ГАУ
кандидат ветеринарных наук

Н.А. Дмитриева

3

Адрес: 644008, г. Омск, Институтская площадь, 1
Тел: 8-905-943-56-67; e-mail: gavrilo49@mail.ru




9 августа 2026 г.