

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы «Совершенствование технологии получения глюкозно-галактозного сиропа из молочной сыворотки и продукты на его основе» Самадова Рамазона Саидовича, представленной на соискание ученой степени доктора PhD, по специальности 6D072702 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Современные актуальные технологии переработки побочных продуктов молочного производства, таких как молочная сыворотка, позволяют получить сывороточные белки и молочный сахар лактозу. Эти продукты в качестве элементов питания, включают естественные биологически активные вещества. Рациональное использование сыворотки, производство лактозы остается серьезной проблемой для молочной промышленности Таджикистана. Выполненная работа актуальна в этом плане.

Автором изучен процесс ферментативного гидролиза лактозы из пермеата творожной сыворотки, разработана технология производства ГГС и пищевых продуктов на его основе.

Установлен состав творожной сыворотки и УФ-пермеата, полученного после ультрафильтрации МС как сырья для производства ГГС. Проведен сравнительный анализ и определена эффективность применения различных нейтрализующих агентов для нейтрализации творожной сыворотки перед гидролизом лактозы с целью улучшения качества ГГС. Определены физико-химические и реологические показатели, влияющие на хранение ГГС.

Важным моментом работы является разработка технологической схемы производства нового продукта питания с использованием ГГС в качестве сахарозаменителя.

Автором проведена промышленная апробация холодной технологии – УФ, и продуктов на его основе, а также разработана модель обеспечения качества ГГС в Республике Таджикистан.

Сформулированные автором выводы и предложения вытекают из проведенных исследований.

Поставленные в диссертационной работе цели и задачи выполнены в полном объеме.

Практически значимыми являются:

– технологическая схема производства ГГС и апробация технологии его производства на базе молочного комбината ЗАО "Комбинати Шири Душанбе" Республики Таджикистан;

– апробация технологии производства пряников на основе ГГС на ЗАО «Лаззат»;

– патент ТЈ № 1248 “Способ получения ГГС” внедрен на комбинате ЗАО “Комбинати Шири Душанбе”, акт № 14125 от 22.04.2021;

– технические условия №01/127 от 05.06.2022 – ШТ 9232 ЧТ 040003710.001-2022 “Сиропи глюкоза-галактоза. Шартҳои техники”.

По представленному автореферату имеются следующие замечания и вопросы:

1. Перечислите преимущества предлагаемой технологии производства ГГС.

2. За счет чего происходит сокращении времени гидролиза лактозы?

3. В работе встречаются некоторые стилистические погрешности.

Указанные замечания не снижают научной и практической ценности диссертационной работы.

Представленный материал автореферата по общему объему, содержанию и научной значимости соответствует требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям. Автор, Самадов Рамазон Саидович, заслуживает присуждения ему искомой ученой степени доктора PhD, по специальности 6D072702 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Заведующий кафедрой технологии хранения и переработки животноводческой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», доктор сельскохозяйственных наук, профессор



Забашта  
Николай Николаевич

14 сентября 2023 г.

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», 350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13; тел.: 8(918)44-00-956; e-mail: [n.zabashta@bk.ru](mailto:n.zabashta@bk.ru).

Забашта Н.Н.  
Заведующий  
отдела кадров