

РЕЦЕНЗИЯ НА СТАТЬЮ

Авторы: Чеченихина О.С., Старостина А.А.

Название статьи: Влияние фруктовых пребиотиков на активность пробиотических культур в ферментированных напитках различной основы

1. Актуальность темы

Современная пищевая индустрия демонстрирует устойчивый рост интереса к функциональным продуктам, обладающим положительным влиянием на здоровье человека. Особое место среди них занимают ферментированные напитки, чья польза обусловлена наличием живых пробиотических культур. Эффективность пробиотиков напрямую зависит от их жизнеспособности и активности, которую можно стимулировать с помощью пребиотиков – компонентов пищи, служащих субстратом для полезной микробиоты. Актуальным направлением является использование местного растительного сырья, вторичных продуктов переработки фруктов, что соответствует принципам устойчивого развития.

2. Научная новизна, значимость работы

Работа посвящена изучению влияния природных пребиотиков на пробиотическую активность ферментированных напитков. Проведена оценка пробиотической активности полученных напитков. Установлено, что добавление пребиотиков стимулирует метаболическую активность микроорганизмов. Показано улучшение вкусоароматических свойств опытных образцов. Исследованиями подтверждено, что внесение фруктовых пребиотиков эффективно усиливает пробиотическую активность и улучшает потребительские свойства ферментированных напитков. Полученные результаты имеют практическую значимость для разработки рецептов новых функциональных продуктов с заданными пробиотическими свойствами на основе местного сырья. Перспективным направлением применения результатов проведенной работы является углубленное изучение синергического эффекта конкретных штаммов пробиотиков и пребиотиков, а также исследование стабильности полученных напитков при хранении.

3. Логичность и последовательность изложения материала

Материал статьи изложен последовательно, содержимое работы логически связано между собой.

4. Проведение анализа по заявленной проблематике

Проведен анализ перспектив применения природных пребиотиков с целью улучшения пробиотической активности ферментированных напитков.

5. Статистическая обработка материалов (эксперимент)

Методы статистической обработки данных использовались при оценке результатов органолептического, физико-химического и микробиологического анализа.

6. Исполнение методов научного познания

В ходе исследований применялись теоретические и эмпирические методы научного познания: наблюдение, описание, сравнение, анализ, эксперимент.

7. Цитируемость научных источников

Авторы статьи ссылаются на актуальные научные источники, охватывающие область исследований.

8. Научный стиль изложения, терминология

Материал статьи изложен в научном стиле, используется научная терминология.

9. Соответствие правилам оформления

Статья соответствует правилам оформления.

10. Замечания рецензента (если есть)

Замечаний нет.

Рекомендации к опубликованию (подчеркнуть)		
<u>Публиковать безусловно</u>	Публиковать после доработки/устранения замечаний	Отклонить (обосновать)

Рецензент: Торопцев Василий Владимирович



Ученая степень: кандидат технических наук

Должность: доцент

Место работы: ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

