

Экспертное заключение

Исследование электро- и баромембранных способов переработки молочной сыворотки и разработка на основе ее фракционных компонентов специализированных молочных продуктов

(наименование проекта (работы) представленного на получение государственных научных грантов Вологодской области)

1. Новизна предлагаемого проекта (работы): Заключается в исследование процессов молекулярного фракционирования молочной сыворотки (ультрафильтрация, нанофильтрация, электродиализ) с последующей разработкой технологии специализированных молочных напитков.
2. Научный уровень проекта (работы): Средний.
3. Приоритет авторства (наличие документов, подтверждающих авторство): По результатам исследования опубликовано 14 статей и патент.
4. Возможность освоения предлагаемых решений на территории Вологодской области: В Вологодской области промышленной переработке подвергается небольшой объем сыворотки, получаемой при производстве молочной продукции. Отмечались случаи слива сыворотки в канализацию, что пагубно влияло на экологию области. Разработка новых технологий с применением вторичного сырья (молочной сыворотки) поможет рационально его использовать. На территории Вологодской области находится предприятие по производству мороженого ООО «Вологодское мороженое» на базе которого можно реализовать запуск нового продукта.
5. Наличие ресурсов (технических, технологических, организационных) для достижения заявляемых научных результатов: экспериментальный цех АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина, аккредитованном испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области», лабораториях кафедр «Технологического оборудования» и «Технологии молока и молочных продуктов»; пилотные нанофильтрационная, ультрафильтрационная и электродиализная установки; ротационный вискозиметр REOTEST 2.1; микрофотоустановкой, включающей интерференционно-поляризационный микроскоп BIOLAR; тринокулярным микроскопом Olympus Олимпус в комплекте с цифровой камерой DMC 18MPU3 и персональным компьютером, фризером периодического действия для производства мягкого мороженого ФОН-1, приборы и материалы для применения стандартных методик определения состава и свойств молочного сырья.
6. Значение проекта (работы) в части влияния на формирование научных направлений, значимых для развития экономики, социальной сферы, образования и культуры региона: реализация комплексного подхода промышленной переработки молочной сыворотки, получаемой от производства творога и сыра на предприятиях Вологодской области. Решения проекта предусматривают использование инновационных методов обработки сыворотки с целью разработки новой линейки молочных продуктов
7. Социальная значимость проекта (работы): разработки новой линейки молочных продуктов (ферментированные напитки функционального назначения, творожные продукты, мороженое и специализированные продукты для спортивного питания).
8. Обоснованность и эффективность представляемых результатов, подтвержденных предварительными маркетинговыми исследованиями: Проведенные предварительные исследования, показали возможную экономическую эффективность производства обогащенных кисломолочных напитков, творожного продукта и мороженого с 40% -ной заменой сухих веществ. Не были учтены затраты на продвижение продукции

Критерии оценки	Оценочный показатель (от 1 до 10) [*]
Новизна предлагаемого проекта (работы)	7
Научный уровень проекта (работы)	7
Приоритет авторства (наличие документов, подтверждающих авторство)	9
Возможность освоения предлагаемых решений на территории Вологодской области	8
Наличие ресурсов (технических, технологических,	7

организационных) для достижения заявляемых научных результатов	
Значение проекта (работы) в части влияния на формирование научных направлений, значимых для развития экономики, социальной сферы, образования и культуры региона	8
Социальная значимость проекта (работы)	7
Обоснованность и эффективность представляемых результатов, подтвержденных предварительными маркетинговыми исследованиями	7

Проект (работа) соответствует предъявляемым требованиям.

Рекомендуется предоставление государственного научного гранта Вологодской области для финансирования государственного научного гранта Вологодской области для финансирования проекта «Исследование электро- и баромембранных способов переработки молочной сыворотки и разработка на ее основе ее фракционных компонентов специализированных молочных продуктов» в размере 2100000 рублей.

Рекомендации о размере гранта на выполнение работы, в отношении которой может быть принято решение о предоставлении гранта для финансирования комплексных научных, научно-технических проектов, комплексных научно-исследовательских работ научных коллективов в общем размере 10 млн. рублей.

Экспертное заключение
(дополнительно для представления
организационных документов)
М.П.



[Handwritten Signature]
(подпись)

Д.А. Иванова
(Ф.И.О.)

При оценке проекта (работы) по каждому показателю применяется 10-балльная шкала (от 1 - проект (работа) не соответствует данному показателю до 10 - проект (работа) полностью соответствует данному показателю).