

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Белиной Светланы Александровны на тему: «Проектирование и оценка качества мясосодержащих продуктов из Арктического сырья», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Актуальность темы. В последние годы территория Арктики превращается в промышленную зону, в связи с наличием в её недрах значительного количества углеводородов и минеральных веществ. Для добычи и переработки ресурсов привлекаются трудовые ресурсы из южных территорий, работающие вахтовым-экспедиционным методом (ВЭМ). Для сохранения здоровья приезжающих разрабатываются мероприятия по снижению негативного влияния экстремальных природно-климатических условий. Одним из перспективных направлений является развитие арктической пищевой промышленности из местного сырья на основе комплексных пищевых добавок растительного происхождения, определяющих функциональность, физиологическую ценность продукции, способных оказывать корректирующее, защитное действие на иммунную систему организма.

Современная проблема питания населения арктической зоны РФ заключается в дефиците натуральных растительных пищевых продуктов, что приводит к дефициту минеральных веществ и витаминов (группы В, С, А, Е), особенно это выражено у работающих ВЭМ.

В связи с вышеотмеченным разработка комплексной пищевой добавки из арктического растительного сырья в форме микрокапсул и использования ее в мясопродуктах является экономически важным направлением в области разработки продуктов функциональной направленности.

Решаемую автором диссертационной работы проблему следует считать актуальной и своевременной.

Научная новизна диссертационной работы. Диссертационная работа содержит элементы научной новизны, соответствующие п. 4 и п. 5 паспорта специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания. Автор предложил рациональный подход к профилактике дефицита нутриентов, работающих ВЭМ на основе ценного арктического растительного сырья и продукции животного происхождения. Разработанная рецептура, технология, методы и проведённые медико-биологические исследования подтверждают новизну и достоверность полученных результатов.

Научно обоснован способ производства мясорастительных колбасок «Арктические», получены новые данные о его пищевой ценности и структурно-механических свойствах. Представлены данные о показателях качества и безопасности разработанной продукции.

Практическая значимость работы очевидна, так как автор предложил новый продукт функционального назначения из арктического сырья, доказал его

физиологическую ценность. Данное направление имеет перспективу для внедрения в фермерские хозяйства, занимающихся разведением оленей и переработкой мяса и субпродуктов.

Результаты диссертационной работы прошли промышленную апробацию технологических решений в ООО «Газпром питание» и внедрены в учебный процесс в рамках подготовки бакалавров на кафедре товароведения и технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет».

Разработана техническая документация на КПД (ТУ 9185-009-02069349-2018, ТИ ТУ 9185-009-02069349-201), на колбаски «Арктические» (ТУ 9185-007-02069349-2018, ТИ ТУ 9185-007-02069349-2018).

По теме диссертации опубликовано 22 печатных работы, в том числе 6 статей в периодических изданиях, рецензируемых ВАК при Министерстве науки и высшего образования РФ, получен патент РФ на изобретение № 2712518, опубликован раздел в коллективной монографии (Тюмень, 2020).

Замечания по автореферату:

1. Из автореферата не понятна целесообразность применения в качестве эмульгирующегося вещества рапсового фосфолипидного концентрата, при наличии других более ценных пищевых добавок.

2. В чём причина уменьшения предельного напряжения сдвига в фарше при изменении содержания комплексной пищевой добавки?

Отмеченные замечания не снижают значимости представленной работы.

Считаю, что диссертационная работа на тему: «Проектирование и оценка качества мясосодержащих продуктов из арктического сырья» отвечает требованиям п. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых к кандидатским диссертациям, а ее автор Белина Светлана Александровна заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заслуженный работник высшей школы Российской Федерации,

доктор технических наук, профессор, профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

15.06.2022


Елисеева Людмила Геннадьевна

Подпись: 
удостоверено
Специалист по печати от персонала 
20