

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

Белиной Светланы Александровны

на тему «**Проектирование и оценка качества мясосодержащих продуктов из Арктического сырья**», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Диссертационная работа Белиной Светланы Александровны выполнена в соответствии с приоритетным направлением развития науки, технологий и техники Российской Федерации на тему «Технология производства функциональных продуктов питания для населения Арктики и Сибири» и посвящена решению научных задач в области разработки функциональных продуктов питания на основе мясосодержащих пищевых продуктов из мяса и субпродуктов оленя северного с добавлением растительных компонентов, произрастающих в условиях Арктики.

Автором уточнены данные о химическом составе и показателях безопасности растительного сырья, произрастающего на арктических территориях, спроектирована, научно обоснована рецептура и технология производства КПД в виде микрокапсул с размером 40–60 мкм, состоящей из ядра, представляющего липидно-растительный комплекс из арктического растительного сырья и оболочки из фосфолипидно-пектиновой смеси с мальтодекстрином, получены новые данные, происходящие при хранении КПД (деформация, аутогезия), а также мясосодержащих продуктов из арктического сырья с заданными свойствами (микробиологические показатели) и спрогнозированы сроки их хранения, проведена сравнительная товароведная оценка качества мясосодержащих продуктов, содержащих КПД в виде микрокапсул из арктического растительного сырья с контрольным образцом, изготовленным по традиционной технологии из аналогичного сырья.

Представленный автореферат и опубликованные статьи отражают основное содержание диссертационной работы. Результаты исследований отражены в 24 научных публикациях, 6 из которых в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, положены в основу разработки нормативных документов технических условий и технологической инструкции на производство комплексной пищевой добавки и колбасных вареных изделий. Результаты проведенных исследований подтверждаются патентом РФ на полуфабрикат мясной обогащенный. Разработанная технология прошла

промышленную апробацию среди населения, работающего вахтово-экспедиционным методом в ООО «Газпром питание».

Подготовленная к защите научная работа обладает всеми квалификационными признаками диссертации на соискание учёной степени кандидата наук, однако материалы, представленные в автореферате, вызывают ряд вопросов:

1. У базового продукта (колбаски для жарки из оленины и печени оленя) отсутствуют показатели массовой доли углеводов, т.е. в составе базового продукта не были внесены эмульгатор или стабилизатор в виде хлеба, например?

2. Не совсем корректно сформулирован 6 вывод. Согласно таблицы 10 произошло снижение содержания диеновых конъюгатов с 0,71 до 0,59, а не до 0,58 нм/мл и почему не берется в расчет 3-я неделя проведения эксперимента?

Несмотря на указанные неточности диссертационная работа Белиной Светланы Александровны на тему «Проектирование и оценка качества мясосодержащих продуктов из Арктического сырья» соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к диссертационным работам, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Рецензент

Доктор технических наук по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки), профессор, профессор кафедры товароведения и таможенного дела

Иванова Тамара
Николаевна

02.06.2022

ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» 302026, г. Орел, ул. Комсомольская, дом 95
Раб. тел.: 8(4862)419899 E-mail: titd-orel@mail.ru

Подпись заверяю

