

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

Мясо и субпродукты оленя относятся к популярным и традиционным продуктам, потребляемым коренным населением в северных регионах страны, способствующие их активной жизнедеятельности. С превращением арктических территорий в промышленную зону и с переселением значительного количества населения из южных районов в северные отмечается ухудшение их здоровья. В качестве различных мероприятий по оздоровлению и адаптации важное место занимает питание. Использование традиций в питании коренного населения, а также изучение влияния скудного, но ценного пищевого растительного арктического сырья для проектирования пищевых продуктов питания может рассматриваться как перспективное направление. Проектирование мясосодержащих продуктов из арктического сырья, с включением комплексных пищевых добавок из растительного сырья в виде микрокапсул с размером 40-60 мкм, обладающих резистентными свойствами, является актуальным направлением с научной и практической точек зрения.

Научная новизна работы очевидна в части уточнения химического состава арктического растительного сырья на территории ЯНАО, разработке комплексной пищевой добавки. Востребованность проектирования новых рецептур и технологий обоснована проведенными маркетинговыми исследованиями, как среди населения, приезжающего для работы ВЭМ и получающего организованное питание, так и среди самостоятельно формирующих суточные рационы. Полученные результаты подтверждены медико-биологическими исследованиями.

Практическая значимость работы заключается в разработке рецептуры и технологии производства новых продуктов питания с иммунокорректирующими свойствами, обладающих показателями безопасности и востребованности, что подтверждено актом о внедрении на профильном предприятии.

Результаты исследования внедрены в учебный процесс в рамках подготовки бакалавров на кафедре товароведения и технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет».

Работа прошла достаточно широкую апробацию на Международных и Всероссийских научно-практических конференциях. По теме диссертации

опубликовано 22 печатные работы, в том числе шесть статей - в периодических изданиях, рецензируемых ВАК при Министерстве науки и высшего образования РФ, один раздел в коллективной монографии (Тюмень, 2020), получен патент РФ на изобретение № 2712518.

Есть некоторые замечания по автореферату:

1. При описании выбора арктического растительного сырья, изучения химического состава следовало бы полнее привести его характеристики (с указанием названия семейства, вида, места произрастания и других факторов, определяющих их ценность).

2. Целесообразно было шире привести биотехнологические процессы, происходящие при создании комплексной пищевой добавки.

Указанные замечания не снижают значимость выполненной диссертационной работы и носят рекомендательный характер.

Представленная работа отвечает установленным критериям пунктов п. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а диссертант Белина Светлана Александровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук специальности:
05.18.07 - «Биотехнология пищевых продуктов
и биологических активных веществ»,
доцент, заведующая кафедрой технологии
пищевых продуктов и организации питания,
ФГБОУ ВО
«Майкопский государственный
технологический университет»

З. Хатко

З.Н. Хатко

07.06.2022 г.

385000 Республика Адыгея,
г. Майкоп, ул. Первомайская, 191
Телефон: (8772) 52 31-31
e-mail: info@mkgtu.ru

Подпись Хатко Зурет Нурбиевны заверяю:

*специальное
кадровое управление*



З.Н. Хатко