

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).

Питание является важным источником пищевых веществ и энергии для поддержания жизни человека. Полноценное питание должно включать животные белки, насыщенные и полиненасыщенные жирные кислоты, витамины группы В, железо, калий, магний, которые в большом количестве содержатся в мясных продуктах. Поэтому проектирование мясосодержащих продуктов на основе мяса и субпродуктов оленя северного, обладающего повышенной пищевой ценностью, является актуальным.

В диссертационной работе научно обоснованы технология получения и оптимальные рецептуры комплексной пищевой добавки и мясорастительного продукта с повышенным содержанием витаминов, макро – и микроэлементов.

Работа имеет научную новизну, теоретическую значимость и практическую ценность. Новизной исследования является изучение химического состава, пищевой ценности суточных рационов, потребительских предпочтений, работающих ВЭМ в условиях Арктики. В результате исследования спроектирована, научно обоснована рецептура и технология производства добавки 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, а также мясосодержащих продуктов из арктического сырья с заданными свойствами и спрогнозированы сроки их хранения.

На основании проведенных исследований разработана техническая документация на комплексную пищевую добавку и колбасные варенные изделия, содержащие мясо и субпродукты оленя северного. По результатам исследования получен патент и опубликован раздел в монографии. Технология прошла промышленную апробацию на предприятии питания, обслуживающее население, работающее вахтово-экспедиционным методом, в условиях Арктики.

Результаты работы обработаны с помощью методов математической статистики, отображены в таблицах и подтверждены рисунками. Автором опубликовано 24 научных труда, в том числе 6 в научных изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Все вышеизложенное дает основание высоко оценить диссертационную работу Белиной С.А.

По представленному автореферату имеются следующие замечания:

1. В таблице 6 в рецептуре 4 и 5 содержание субпродуктов и мяса оленины имеют одинаковые значения (субпродукты - 26,7%, мясо оленя – 33,3%), и отличаются только незначительным отклонением массы ореха кедрового, чеснока сушеного и укропа при этом эти рецептуры имеют разные показатели сдвига фарша с добавлением КПД.

2. Чем объясняются низкие показатели рН в рецептуре модельных образцов мясосодержащих полуфабрикатов №1 и №2 (таблица 7, стр.15)?

3. Чем обусловлен выбор представленных растительных компонентов для создания арктической КПД, а не используются готовые КПД промышленного изготовления?

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.

Профессор кафедры «Технологии пищевых производств», доктор технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», специальность 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Мингалева
Замира Шамиловна

420015 г.Казань, ул К. Маркса, д.68
E-mail: mingaleeva06@mail.ru
Тел.: +7(843)231-95-93

Подпись <u>Мингалева З.Ш.</u>
удостоверяю.
Начальник управления кадрового документационного обеспечения ФГБОУ ВО «КНИТУ»
 И.Ш. Харисов
« 02 » 06 20 22 г.