

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

Распоряжением Правительства РФ № 559-р утверждена «Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ», предусматривающая разработку и внедрение новых технологий, позволяющих расширить ассортимент продуктов нового поколения с заданными качественными характеристиками. Диссертационная работа С.А.Белиной посвящена актуальной теме – разработке функциональных продуктов питания из арктического сырья для населения, работающего вахтово-экспедиционным методом в условиях Арктики.

Цель диссертационного исследования – научное обоснование, проектирование и оценка качества мясосодержащих продуктов из арктического сырья на основе субпродуктов и мяса оленя северного с заданными свойствами.

Научная новизна диссертационной работы состоит в том, что диссертантом изучен химический состав, пищевая ценность суточных рационов, потребительские предпочтения, работающих вахтово-экспедиционным методом в условиях Арктики, среди питающихся организовано и самостоятельно; уточнены данные о химическом составе и показателях безопасности растительного сырья, произрастающего на арктических территориях (ягоды водяники, корень сабельника болотного, плоды шиповника); спроектирована, научно обоснована рецептура и технология производства обладающей функциональными свойствами комплексной пищевой 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, а также получены новые данные о деформации и аутогезии при хранении пищевой добавки и микробиологических показателях мясосодержащих продуктов из арктического сырья, спрогнозированы сроки их хранения.

Полученные диссертантом результаты могут быть использованы для работ, связанных с расширением ассортимента новой продукции на основе субпродуктов и мяса северного оленя, в том числе продуктов, предназначенных для функционального питания.

Опубликованность результатов по теме диссертации можно оценить как высокую, так как результаты освещены в 22 работах, из них 6 статей в изданиях, входящих в Перечень журналов, рекомендованных ВАК, написан раздел в коллективной монографии. Результаты работы достаточно полно отражены в печати и обсуждены на научных конференциях всероссийского и международного уровня.

Мировую новизну технических решений подтверждает получение патента на изобретение «Полуфабрикат мясной обогащенный».

Практическую значимость работы подтверждает: разработка НТД на комплексную пищевую добавку (ТУ 9185-009-02069349-2018, ТИ ТУ 9185-009-02069349-201) и колбаски «Арктические» (ТУ 9185-007-02069349-2018, ТИ ТУ 9185-007-02069349-2018); промышленная апробация технологических решений в ООО «Газпром питание».

Замечание.

2. Возможно, стоило в рецептуру разработанных колбасок «Арктических» вместо тимьяна, чеснока и укропа включить какие-то местные пряно-ароматические растения, если таковые произрастают в Арктике.

Замечание не снижает ценности научного труда. Результаты работы могут быть рекомендованы к внедрению.

Диссертация на тему «Проектирование и оценка качества мясосодержащих продуктов из Арктического сырья» обладает научной новизной, практической значимостью и является завершенной научно-квалификационной работой, направленной на решение проблемы обеспечения населения Арктики продукцией повышенной пищевой и биологической ценности, в

частности – мясосодержащими продуктами и пищевыми добавками, что позволяет констатировать соответствие диссертации критериям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней»; автор диссертации, 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.

Мусина Ольга Николаевна
д-р техн. наук (05.18.15), доцент (05.18.04),
главный научный сотрудник,
ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агробиотехнологий»
РФ, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Советской Армии, 66,
тел. 8-3852-564505
sibniis.altai@mail.ru, musinaolga@gmail.com

08.06.2022 г

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю
Начальник отдела кадров ФГБНУ ФАНЦА



В.Н. Апасова