

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы 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

Тема диссертационной работы Белиной С. А. является актуальной, в связи с необходимостью обогащения рациона питания людей, работающих в экстремальных условиях арктических территорий и подтверждается тем, что 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».

В работе исследованы потребительские предпочтения и дефицит пищевых компонентов в рационах людей, работающих в условиях Арктики; создана комплексная пищевая добавка, которая использована в технологии мясосодержащих продуктов из арктического сырья.

Научная новизна работы состоит в анализе дефицита витаминов и минеральных элементов в суточных рационах работающих в условиях Арктики; изучении химического состава и показателей безопасности растительного сырья, произрастающего на арктических территориях; научном обосновании технологии производства и функциональности пищевой добавки в виде микрокапсул; научном обосновании сроков хранения мясосодержащих продуктов из арктического сырья.

Практическая значимость работы состоит в разработке рецептур и технологии комплексной пищевой добавки для мясосодержащих продуктов на основе арктического сырья, проведении оценки качества и безопасности добавки и мясосодержащих продуктов; разработке технической документации на продукты и оценке экономической эффективности технологий. Технологические решения апробированы в производственных условиях.

Научные положения, выводы и рекомендации, сформулированные в диссертационной работе, теоретически обоснованы и экспериментально подтверждены исследованиями, проведенными в лабораторных и производственных условиях.

При рассмотрении автореферата диссертации возникли следующие замечания.

1. Не ясно, как связаны данные таблицы 1 по группам заболеваний работающих с целями создания комплексной пищевой добавки.

2. Неверно указана единица измерения кислотного числа (стр. 12).
3. Не понятны данные по содержанию пищевых волокон – 84,5 % (стр. 12) – если исходя из состава компонентов комплексной пищевой добавки и ее рецептуры (таблицы 2 и 3) оно составляет до 30 %.

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа по объему выполненных исследований, актуальности, новизне, публикациям, научному и практическому значению отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор – 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
(специальность 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов),
профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Шеламова Светлана
Алексеевна

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1; 8-(473)-253-77-26;
pz@technology.vsau.ru.

15 июня 2022 г.

