

О Т З Ы В

на автореферат диссертации *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

К приоритетным направлениям развития пищевой промышленности относится создание высококачественных и безопасных продуктов питания, в том числе функциональных продуктов, способствующих сохранению и укреплению здоровья человека. В этой связи тема диссертационной работы Белиной С.А., посвященная разработке технологии мясосодержащих продуктов, обогащенных биологически активными веществами арктического сырья, является актуальной.

Научная новизна работы состоит в получении комплексной пищевой добавки из растительного сырья арктического региона и её использовании в технологии обогащенных мясосодержащих продуктах.

Автором обосновано использование растительного сырья, произрастающего на арктических территориях, для получения пищевой добавки, спроектирована рецептура и разработана технология получения комплексной пищевой добавки, позволяющей обогащать продукты биологически активными веществами.

Практическая значимость работы заключается в разработке технологии КПП мясных продуктов с её использованием, а так же технической документации на эти продукты.

Автором опубликованы 22 научная работа, в том числе 6 в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 1 монография и 1 патент РФ на изобретение.

По автореферату диссертационной работы имеются следующие вопросы и замечания.

1. Какими методами определялись спрос и потребительские предпочтения респондентов, экономическая эффективность разработки?
2. Какая упаковка используется для хранения КПП в течение 270 сут.?
3. Из автореферата не ясно, как разрабатывались рецептуры мясосодержащих продуктов, был ли контрольный вариант, что входит в состав фарша с КПП, в котором изучается предельное напряжение сдвига – мясо или субпродукты?

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа по объему выполненных исследований, актуальности, новизне, публикациям, теоретическому и практическому значению отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор 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.

Профессор кафедры автоматизации производственных процессов и электротехники ФГБОУ ВО «Амурский государственный университет», доктор технических наук (05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания; 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов), доцент

Адрес: 675027, Благовещенск,
Игнатьевское шоссе 21, Тел. 8 (4162) 234-724
e-mail: oskripko18@mail.ru

