

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Бикбулатова Павла Станиславовича «Разработка технологии и рецептур аналогов мясных рубленых изделий с использованием растительных белковых гидролизатов», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

В рамках реализации основных направлений государственной политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации, а также согласно данным ВОЗ о дефиците полноценного пищевого белка примерно у трети населения, создание пищевой продукции из растительного белка является актуальным направлением деятельности современной пищевой промышленности.

Актуальность диссертационной работы Бикбулатова Павла Станиславовича обусловлена необходимостью поиска новых источников белка с применением отечественного растительного сырья в условиях необходимости обеспечения высокого уровня пищевого статуса населения.

Научная новизна диссертационной работы заключается в разработке и обосновании методологического подхода к проектированию пищевых систем на основе концепции поиска альтернативных источников белка в современных экономических условиях и с учётом запросов населения в новых видах продукции с целью расширения рационов питания. Разработанная программа для ЭВМ «Компьютерная программа для расчета оптимальных параметров ферментативного гидролиза белковосодержащего растительного сырья» заслуживает особого внимания, поскольку позволяет рассчитывать необходимое количество сырья в условиях внедрения технологии в пищевые производства, а также достигать различного содержания белка в конечном продукте при необходимости корректировки состава изделия или себестоимости.

Практическая значимость диссертационной работы подтверждена разработкой и утверждением технической документации с последующей апробацией, а также созданием и регистрацией программы для ЭВМ.

Личный вклад соискателя в получение результатов подтверждён публикациями в журналах, индексируемых в RSCI и ВАК, а также апробацией на международных конференциях.

Автореферат написан грамотно, научно, логично, выводы согласуются с поставленными задачами. Публикации в рецензируемых изданиях полностью соответствуют и отражают содержание диссертации.

Несмотря на преимущества диссертации, выявленные по результатам прочтения автореферата, возникли вопросы, касающиеся изложения результатов исследования:

1. На рисунке 6 представлена скорость изменения массы гидролизатов при различной температуре в сушильной камере. Чем обусловлен выбор температуры 60 °С, при условии, что 50 °С позволяет в наибольшей степени сохранить белок от денатурации?

2. На рисунке 7 представлены сенсорные профили белковых гидролизатов. Профиль выбранного гидролизата белка подсолнечного шрота (ГБП-3) показал наибольшую интенсивность горького вкуса. В какой степени это влияет на органолептические показатели выработанных аналогов мясных рубленых изделий?

Указанные замечания не снижают теоретической и практической значимости результатов, полученных соискателем.

Диссертация является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно на высоком научном уровне. Достоверность экспериментальных данных обеспечивается использованием современных средств и методик проведения исследований, базируется на большом объеме экспериментального материала. Положения теории основываются на известных достижениях фундаментальных и прикладных научных дисциплин, математики и математической статистики.

Представленная к защите диссертационная работа на тему «Разработка технологии и рецептур аналогов мясных рубленых изделий с использованием растительных белковых гидролизатов» соответствует требованиям п. 9–14 «Положения о порядке присуждения учёных степеней», утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (в действующей редакции), а её автор Бикбулатов Павел Станиславович заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Заведующий кафедрой технологии
переработки сельскохозяйственной
продукции ФГБОУ ВО
«Дальневосточный государственный
аграрный университет»,
доктор технических наук (05.18.04 —
Технология мясных, молочных, рыбных
продуктов и холодильных производств),
профессор

Решетник
Екатерина Ивановна

«28» 08 2026 г.

Сведения об организации:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет»

Адрес: 675005, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Политехническая, д. 86.

тел.: 8 - 909-813-88-60

e-mail: soia-28@yandex.ru

Подпись Решетник Е.И. заверяю:

проректор по научной работе

ФГБОУ ВО «Дальневосточный

государственный

аграрный университет»

кандидат сельскохозяйственных наук



Селихова Ольга Александровна