

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Бикбулатова Павла Станиславовича
«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР АНАЛОГОВ МЯСНЫХ
РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 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 создание новых видов нутриентнобалансированной пищевой продукции является актуальным направлением деятельности современной пищевой промышленности.

Диссертационная работа Бикбулатова П.С. посвящена актуальной проблеме формирования устойчивых рационов питания, позволяющих обеспечивать население пищевыми продуктами с требуемым уровнем макро-, микронутриентов и других физиологически значимых веществ. В условиях формирования новых мировых трендов в сторону устойчивого развития и необходимости коррекции пищевого статуса населения использование потенциала растительных белков является перспективным направлением. Растущий спрос на растительные аналоги мясных продуктов, сочетающие высокую пищевую ценность и финансовую доступность, обуславливает практическую значимость представленных в работе результатов исследований.

Научная новизна работы не вызывает сомнений. Особого внимания заслуживает разработанная технология получения гидролизатов растительного белка из подсолнечного шрота, являющегося вторичным сырьем и включающем широкий спектр биологически активных веществ. Представлены результаты математического моделирования аналогов мясных рубленых изделий с использованием гидролизатов растительного белка, позволившие достичь требуемых значений аминокислотного сора при конкурентоспособной себестоимости продукции.

Практическая значимость работы подтверждена разработкой и утверждением технической документации (ТУ и ТИ) на гидролизаты белка гороха и подсолнечного шрота, а также на растительные аналоги мясных рубленых изделий – биточки «Солнышко» и «Гороховые». Проведена опытно-промышленная апробация на фабрике-кухне ООО «Прайм Питание» (г. Екатеринбург). Получено свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Автореферат написан грамотным научным языком, структурирован, выводы соответствуют поставленным задачам. Публикационная активность соискателя (23 работы, из них 5 – в изданиях ВАК, 3 – в RSCI) полностью отражает содержание диссертации.

Однако при изучении автореферата возникли следующие замечания и вопросы:

1. В таблице 1 (стр. 8 автореферата) приведена сравнительная характеристика гороха нескольких сортов, однако не представлены результаты развернутого анализа этих данных. Почему был выбран именно сорт «Самариус», а не другие, рассмотренные в исследовании?

2. При формировании рецептур аналогов мясных рубленых изделий (таблица 6, стр. 16 автореферата) гидролизаты белка гороха и подсолнечного шрота используются раздельно и при этом комбинируются с соевым текстуратом. Рассматривалась ли возможность их совместного применения и в чём заключается необходимость использования соевого текстурата?

Вероятно, ответы на данные вопросы имеются в полном тексте диссертации, их не следует рассматривать как существенные и снижающие общее положительное впечатление от диссертационной работы.

Анализ автореферата позволяет заключить, что представленная к защите диссертация на тему «Разработка технологии и рецептур аналогов мясных рубленых изделий с использованием растительных белковых гидролизатов» является законченной научно-квалификационной работой, в которой изложены новые научно обоснованные решения, имеющие значение для развития пищевой промышленности. Работа соответствует требованиям Положения о присуждении учёных степеней, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата технических наук, а её автор, Бикбулатов Павел Станиславович, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга,
ведущий научный сотрудник центра биотехнологического инжиниринга
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
д-р техн. наук, доцент

Борисенко Алесандр Алексеевич

26.08.2026 г.

ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»

355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1

8(8652)95-68-00, доб. 51.06

e-mail: alaborisenko@ncfu.ru

