

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Брашко Ивана Сергеевича на тему: «Разработка технологии коллагенсодержащей пищевой добавки и ее применение в пищевых системах», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

Актуальность темы. Ресурсосберегающие технологии переработки, в широком смысле, предполагают производство и реализацию пищевой и кормовой продукции с минимальными затратами на основе рационального использования всех биологических ресурсов. Диссертационная работа Брашко И.С. отвечает современным вызовам ресурсосбережения в агропромышленном комплексе и задачам повышения пищевой ценности продуктов массового потребления, ставя перед собой целью разработку технологии коллагенсодержащей пищевой добавки на основе ферментативного гидролиза вторичных ресурсов рыбной и птицеперерабатывающей промышленности и ее применение в мясных системах.

Научная и практическая значимость. В процессе переработки сельскохозяйственной продукции особенно на мясоперерабатывающих предприятиях образуются отходы, наносящие большой ущерб окружающей среде, снижающие экономическую эффективность деятельности предприятий, в связи с чем научная работа Брашко И.С. посвящена практическому решению сложившейся проблемы. Научная новизна работы соответствует п. 10, 11, 13, 36 паспорта научной специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Апробация результатов. Положения, выводы и практические рекомендации, полученные и представленные по результатам исследований научно обоснованы и подтверждены экспериментально. Выводы соответствуют поставленным задачам и обоснованы результатами диссертационных исследований. По материалам исследований опубликовано 18 научных работ, из них 6 статей в научных изданиях, включенных в Перечень рецензируемых научных изданий ВАК Минобрнауки.

Вопросы, замечания, рекомендации. В целом автореферат отражает основные результаты исследований, содержит обоснованные выводы, однако при рецензировании возникли вопросы и некоторые уточнения: в автореферате представлены данные об эффективности применения коллагенсодержащей пищевой добавки (КСПД) в технологии фарша из котлетного мяса на основе говядины с повышенным содержанием соединительной ткани и мясного паштета из котлетного мяса на основе говядины и мяса птицы механической обвалки. Требуется пояснения вопрос о содержании соединительной ткани и соответствия, тогда, сырьевых компонентов требованиям нормативных документов к сырью при

изготовлении полуфабрикатов. Хотелось бы, чтобы автор в дальнейшем обратил внимание на применение КСПД в других мясных полуфабрикатах и мясных системах для расширения базы полученных данных.

На основании изложенного, считаю, что рассматриваемая диссертация Брашко Ивана Сергеевича на тему «Разработка технологии коллагенсодержащей пищевой добавки и ее применение в пищевых системах» представленная на соискание ученой степени кандидата наук выполнена на достаточно высоком научном и методическом уровне, актуальна, имеет научную новизну и практическую значимость, высокую апробацию и соответствует требованиям п.9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. №842 (в действующей редакции), а ее автор, Брашко Иван Сергеевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доцент кафедры биотехнологии и
пищевых продуктов

ФГБОУ ВО «Уральский
государственный аграрный
университет»

канд. с-х. наук, доцент

Степанов Алексей Владимирович

«10» ноября 2025

Сведения об организации:

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

Адрес: 620000, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта,
д. 42

Тел.: 8(343)252-72-53

E-mail: alexeystepanow@mail.ru

Подпись Степанова А.В. заверяю:

Подпись Степанова А.В.
заверяю:
учёный секретарь совета
ФГБОУ ВО Уральский ГАУ