

## Отзыв

на автореферат диссертации Алексея Викторовича Алешкова  
«Научно-практические основы технологии инновационной пищевой  
продукции из мясного сырья»,  
представленной к защите на соискание ученой степени доктора  
технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных,  
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Диссертация А.В. Алешкова посвящена разработке инновационной тематики, связанной с моделированием продуктов функционального питания с заданными характеристиками физиологического воздействия на человека. Данное направление в отечественной технологической и товароведческой науке практически еще не имеет традиций. Использование зарубежного опыта также ограничивается особенностями данной тематики. В связи с этим перед автором стояла задача фактически сформировать основополагающие принципы научного исследования такой товароведной категории, как проектирование продовольственных товаров с заданными свойствами.

Объективная потребность в технологии проектирования продуктов питания данной группы сформировалась по мере развития науки о функциональном питании, физиологии питания, а также в связи с расширением научных компетенций товароведения, как науки о максимальном удовлетворении потребностей человека.

В связи с приведенным определением товароведения, как науки, следует отметить, что ученый, проектирующий продовольственные товары должен руководствоваться определенными принципами и профессиональными инструментами, позволяющими реализовать поставленную задачу. В своей работе автор предложил набор таких инструментов, к числу которых необходимо отнести разработанные

автором уникальные технологии получения инновационной пищевой продукции – рубленых мясосодержащих полуфабрикатов и колбас варёных, обогащённых пищевыми волокнами из оболочек семян подорожника.

Автором разработана модель органолептической оценки котлет в зависимости от содержания лактулозы и ядра ореха маньчжурского, а также изучена влагосвязывающая способность инновационной пищевой продукции.

В связи с изложенными соображениями, представленная к защите работа является актуальной.

Научная новизна подтверждается использованным автором методом достижения научного результата. Согласно этому методу теоретические разработки являются предпосылкой для практического внедрения научных результатов, а результаты практической реализации позволяют выйти на новый этап теоретических исследований и обобщений. Уникальность такой научной технологии стала возможной в связи с нацеленностью автора на практический результат, что подтверждает. Особо следует отметить разработанную автором методику расчета аминокислотного сора рубленых мясосодержащих полуфабрикатов, обогащенных глюкозамином и хондроитинсульфатом.

В качестве дискуссии следует отметить, что в автореферате не приведены методы товароведной оценки потребительской значимости разработанных продовольственных товаров функционального назначения, что не позволяет оценить степень соответствия разработанных товаров потребительским ожиданиям и предпочтениям.

Из данных, приведенных в автореферате, не ясно также какие качественные показатели подверг мониторингу автор при установлении им срока годности разработанных изделий (с. 29 реферата).

Приведенные замечания носят характер дискуссии и не являются обязательными для работы представленного масштаба. Они не снижают научной и практической значимости выполненной работы и не умаляют



вклада диссертанта в развитие теории и практики технологии мясных изделий и их товароведной оценки, как продуктов функционального и специализированного назначения.

Автореферат, опубликованные монографии, патенты и научные статьи дают полное представление о существе проделанной работы и ее качественном уровне.

Диссертационная работа А.В. Алешкова является законченной, научной работой. Она посвящена актуальной проблеме, имеет научную и практическую значимость и соответствует требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Главный научный сотрудник Проблемной научно-исследовательской лаборатории "Конструирование и разработка продуктов и рационов персонафицированного питания" ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»,  
д.т.н., проф.

Юрий Ильич Сидоренко

Москва, Ул. Земляной Вал, дом 73

Е- mail: [y.sidorenko@mgutm.ru](mailto:y.sidorenko@mgutm.ru)

Тел. +7 985 776 36 68

