

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Алёшкова Алексея Викторовича
«НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ИННОВАЦИОННОЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ»,

представленной на соискание ученой степени доктора технических наук
по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств

Актуальность темы обусловлена востребованностью на российском рынке инновационных пищевых продуктов, отвечающих требованиям современного потребителя, возросшего уровня и качества жизни.

Научная новизна диссертации заключается в разработке теоретических аспектов технологии и оценки качества инновационной пищевой продукции, проиллюстрированных на обогащенных изделиях из мясного сырья. Предложены классификация инновационной пищевой продукции и признаки ее идентификации, частные технологии мясосодержащих продуктов. Обоснован алгоритм комплексной оценки качества инновационной пищевой продукции

Практическая значимость работы заключается в разработке частных технологий обогащенной пищевой продукции – мясосодержащих рубленых и вареных мясных колбас (котлеты «Хабаровские с лактулозой», котлеты «Элитные», шницель «Аллегро», колбаса вареная «Эмильен» и др.), обогащенной пребиотиками, ядром маньчжурского ореха, глюкозамином и хондроитинсульфатом, пищевыми волокнами оболочек семян подорожника. Установлены особенности химического и аминокислотного состава, энергетической ценности, функционально-технологических свойств разработанной инновационной пищевой продукции. Показан расчет и количественные значения комплексного показателя качества для данных изделий. Для разработанной инновационной пищевой продукции установлены сроки годности, показано соответствие регламентируемых показателей безопасности требованиям ТР ТС 034/2013 и ТР ТС 021/2011, утверждены технические документы.

К автореферату диссертации имеются следующие замечания:

1. На стр. 4 при обосновании актуальности темы заявлено, что опубликованные труды не содержат интегративных подходов к разработке инновационных пищевых технологий. А в чем же заключается интегративность данного научного исследования? В заключении и выводах нет ответа на этот вопрос.
2. Задача 3 чрезмерно детализирована, при этом в перечне задач отсутствует обоснование экономической целесообразности разработки.
3. На рис. 2 и далее по тексту имитированная продукция некорректно называется «имитацией».
4. Продукцию «молекулярной кухни», на мой взгляд, на сегодняшний день нельзя отнести к научно обоснованной группе инновационной пищевой продукции, термин не регламентирован и является более маркетинговым ходом; при этом непонятно отнесение этой продукции к «процессной», поскольку молекулярный химический состав готовых изделий не зависит от процессов; например, продукция электрокопчения или замороженная жидким азотом не отличается по молекулярному составу от традиционно обработанной.

