

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Бураковой Елены Владимировны на тему:
«Обоснование и разработка технологии обогащенных и функциональных мясных продуктов с использованием объектов морского происхождения и биологически активных добавок», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ

Диссертационная работа посвящена решению актуальной в современном обществе проблемы обеспечения полноценного питания с целью профилактики различных заболеваний, особая роль отводится функциональным и обогащенным пищевым продуктам, рекомендуемым для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения.

Автор обосновала технологию функциональных вареных колбасных изделий, обогащенных витаминами и железом, технологию обогащения (15–20 %) мясного сырья за счет мышечной ткани кукумарии *Cucumaria japonica* (Semper, 1868), богатой гликозидами, коллагеном и аминосохарами. Разработан ассортимент рубленых изделий из мяса говядины и баранины с введением в рецептуру тепловых водных экстрактов трепанга и кукумарии, а также широкий ассортимент рубленых изделий из мяса птиц с добавлением овощных добавок (20 %) и мяса макроруса *Albatrossia pectoralis* (Gilbert, 1892) (25–35 %). Содержание микронутриентов в функциональных продуктах соответствует рекомендуемым нормам. Научная новизна технологических решений подтверждается патентом РФ на изобретение № 2364277 «Способ производства вареных колбасных изделий».

Практическая значимость работы подтверждается разработкой технической документации: ТУ 9213-171-02067936-2015 «Изделия колбасные вареные», СТО 35686353-017-2019 «Колбасы вареные», СТО 35686353-019-2019 «Изделия кулинарные из мяса птицы. Технические условия», СТО 35686353-018-2019 «Полуфабрикаты мясные рубленые».

Еленой Владимировной Бураковой при выполнении работы использованы современные методы исследований, позволяющие получить достоверные результаты.

В общей схеме проведения исследований, представленной в автореферате, предусмотрена апробация в производственных условиях, в 7 п. Заключение дается ссылка на проведенные промышленные испытания. Желательно уточнить, какие виды разработанных функциональных пищевых продуктов прошли промышленные испытания.

По материалам диссертационной работы опубликовано 11 печатных работ, в т. ч. 3 статьи в научных изданиях, рекомендуемых ВАК РФ, получен 1 патент.

Диссертационная работа «Обоснование и разработка технологии обогащенных и

функциональных мясных продуктов с использованием объектов морского происхождения и биологически активных добавок» является законченным научно-квалификационным исследованием, выполненным в соответствии с поставленными целями и задачами.

Работа по научным задачам, объему, содержанию и полученным результатам отвечает требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018), предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор – Буракова Елена Владимировна – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Битютская Ольга Евгеньевна,
кандидат технических наук, доцент,
зав. кафедрой технологии продуктов
питания
Федеральное государственное бюджетное
учреждение высшего образования
«Керченский государственный морской
технологический университет»,
298309, Республика Крым,
г. Керчь, ул. Орджоникидзе, 82
+7(978)701-92-03;
e-mail: olha98306@yandex.ru

Подпись заверяю.

Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Т. В. Истомина
14.05.2022

