ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Бураковой Елены Владимировна на тему «Обоснование разработка технологии обогащенных и функциональных мясных продуктов с использованием объектов морского происхождения и биологически активных добавок», представленной 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

Безусловно, объекты морского происхождения являются источником биологически ценных компонентов, которые используются в технологии обогащенных и функциональных продуктов питания. К таким продуктам относятся и мясные продукты, ассортимент которых достаточно широк. Но, несмотря на широкий перечень пищевых добавок, которые используются в технологии мясных продуктов, продолжение исследований в этой области остается актуальным.

Автором диссертационной работы проведены исследования в обосновании и разработке технологии обогащенных и функциональных мясных продуктов с использованием объектов морского происхождения и биологически активных добавок.

Диссертантом разработан ассортимент функциональных мясных изделий – вареных колбас, обогащенных биологически активными витаминами группы В и биодоступным железом, определена степень удовлетворения потребности в этих веществах, влияние термической обработки и сроки годности, обосновано влияние морского объекта – кукумарии (Cucumaria japonica) – источника биологически активных веществ, заменяющего часть мясного компонента при производстве вареных колбас, на пищевую, биологическую ценность и органолептические показатели обогащенного биологически безопасного продукта в зависимости от количества используемой добавки, разработан состав и рецептура рубленых полуфабрикатов из мяса птицы, обогащенных мышечной тканью макруруса малоглазого и овощными добавками, обоснована рецептура биологически безопасных рубленых мясных полуфабрикатов с заменой воды на варочные воды, получаемые при обработке голотурий – трепанг (Stichopus japonica), кукумария (Cucumaria japonica), исследована биологическая ценность и количество биологически активных веществ в готовой продукции.

Новизна технических решений подтверждена патентом: 2364277 С1 «Способ производства вареных колбасных изделий». На каждый вид продукции разработаны и утверждены нормативные документы: ТУ 9213-171-02067936-07 (и соответствующая технологическая инструкция) «Изделия колбасные вареные»; СТО 35686353-017-2019 «Колбасы вареные» (и соответствующая технологическая инструкция); СТО 35686353-019-2019 «Изделия кулинарные из мяса птицы. Технические условия» (и соответствующая технологическая инструкция); СТО 35686353-018-2019 «Полуфабрикаты мясные рубленые» (и соответствующая технологическая инструкция), проведена промышленная апробация разработанных технологий.

Основное содержание диссертации опубликовано в 11 печатных работах, в т.ч. 3 статьи в изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

По автореферату имеются следующие вопросы:

- Из материалов диссертационного исследования, представленного в автореферате, не ясно, какая доля внесения вареной кукумарии является

рациональной, и что значит выражение «по органолептической оценке все образцы приемлемы» (стр. 14 автореферата)?

- Из материалов диссертационного исследования, представленного в автореферате, не ясно, установлены ли сроки годности обогащенных колбасных изделий и котлет (стр. 15-16, 19-20 автореферата)?

- Из материалов диссертационного исследования, представленного в автореферате, не ясно, что из себя представляют «варочные воды», каковы их технологические свойства, каким показателям качества они должны соответствовать, как компонент кулинарной продукции (стр. 19 автореферата)?

Указанные замечания не снижают научной ценности диссертационной работы Бураковой Елены Владимировны, которая отвечает требованиям, предъявляемым ВАК Министерства науки и высшего образования РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, изложенным в пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018 г., с изм. от 26.05.2020 г.), а её автор, Буракова Елена Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научным специальностям 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Профессор кафедры «Технология товаров и товароведение» ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», д-р техн. наук (специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств), профессор Мария Евгеньевна Цибизова

Почтовый адрес: 414056, г. Астрахань, ул. Татищева 16,
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Тел. 8(8512) 614-594, 8(8512) 614-255
E-mail: m.e.zibizova@mail.ru
12 мая 2022 г.

Подпись Цибизовой Марии Евгеньевны заверяю:
Ученый секретарь Ученого совета
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», кандидат биологических наук, доцент Татьяна Александровна Макарова