

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»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических
наук по специальности: 05.18.04 – технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 –
биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.**

Рассматриваемая диссертационная работа по своей направленности актуальна и имеет научно-практическое значение. Автором достаточно четко обозначена основная цель и задачи исследований. Научная новизна работы не вызывает сомнения. Тема диссертации раскрыта достаточно полно. Выводы и предложения отличаются убедительностью и вытекают из основной сущности работы. Целью диссертационной работы являлось обоснование и разработка технологии обогащенных и функциональных мясных продуктов с использованием объектов морского происхождения и биологически активных добавок.

Научная новизна заключается в обосновании положительного влияния продукции, содержащей определенные дозировки витаминов группы В и биодоступного железа, на некоторые физиологические функции организма. Научно обоснована технология обогащения рубленых мясных полуфабрикатов биологически активными компонентами голотурий; показано, что сочетание сырья животного и морского происхождения способствует увеличению биологической и физиологической ценности готовой продукции. Доказано, что обогащение рубленых изделий из мяса птиц путем частичной замены основного сырья мышечной тканью макрууса малоглазого и растительными компонентами положительно влияет на органолептические показатели готовых изделий и повышает их биологическую ценность.

Практическая значимость работы 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).

Основные положения диссертационной работы доложены на научных, научно-технических и научно-практических конференциях всероссийского и международного уровня. Опубликовано 11 печатных работ, из которых 3 в изданиях, рекомендованных ВАК РФ и один патент.

Среди наиболее важных результатов следует отметить разработанный состав и рецептуру рубленых полуфабрикатов из мяса птицы, обогащенных мышечной тканью макроруса малоглазого и овощными добавками и рецептуру биологически безопасных рубленых мясных полуфабрикатов с заменой воды на варочные воды, получаемые при обработке голотурий – трепанг (*Stichopus japonicus*), кукумария (*Cucumaria japonica*).

Анализ автореферата диссертации Бураковой Елены Владимировны позволяет сделать вывод о том, что данная работа является серьёзным научным исследованием, соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. №842, предъявляемых к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Доктор биологических наук, профессор
РАН, член-корреспондент РАН,
директор ФГБНУ «Поволжский
научно-исследовательский институт
производства и переработки
мясомолочной продукции»

Младший научный сотрудник
Комплексной аналитической
лаборатории ГНУ НИИММП,
ФГБНУ «Поволжский научно-
исследовательский институт
производства и переработки
мясомолочной продукции»

Российская Федерация,
400131, г. Волгоград,
ул. Рокоссовского, 6
Телефон: 8(8442) 39-10-48
e-mail: niiimmp@mail.ru.

Марина Ивановна Сложенкина
17.06.2022г.

Юлия Дмитриевна Гребенникова

17.06.2022г.

