

## Отзыв

на автореферат диссертационной работы **Воронковой Юлии Викторовны**, выполненной на тему: «Свекловичные пищевые волокна отечественного производства в технологии мясных продуктов функционального назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности **05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»**

Диссертационная работа **Воронковой Юлии Викторовны** посвящена актуальной проблеме - использование свекловичных пищевых волокон отечественного производства в технологии мясных продуктов функционального назначения.

Результаты исследования опираются на современные методы, что подтверждает точность сделанных в результате работы выводов. Автором четко сформулированы научные задачи для достижения поставленной цели.

В автореферате полно отражены все этапы работы, начиная от характеристики физико-химических показателей и состава пищевых волокон свекольной клетчатки «**ECOLIGHT native**»; охарактеризованы функциональные группы в их структуре, ответственные за водоудерживающие и структурообразующие свойства; установлены закономерности изменения функционального технологических свойств в зависимости от дозы внесения свекольной клетчатки; определены условия гидратации и способы внесения препарата «**ECOLIGHT native**» в мясные системы для производства продуктов функционального назначения; разработки технической документации и проведения промышленной апробации.

Основные положения и результаты диссертационной работы докладывались и обсуждались на всероссийских и международных научно-практических конференциях в период 2011-2013 гг.

Диссертационная работа **Воронковой Ю.В.** является законченным исследованием, направленной на решение актуальной научно-практической задачи.

Разработаны и утверждены технологические инструкции и рецептуры мясных продуктов с применением пищевых волокон отечественного производства «**ECOLIGHT native**» (ТИ 9213-800-00419779-11 «Производство изделий колбасных варенных с применением пищевых волокон **ECOLIGHT native**», ТИ 9213-010-47928152-2011 «Производство паштета в оболочке с применением пищевых волокон **ECOLIGHT native**», ТИ 9214-048-13160604-11 «Производства фаршей мясных с применением пищевых волокон **ECOLIGHT native**»). Разработанные технологии прошли промышленную апробацию на предприятии ООО «Белая Лилия».

В качестве замечания стоит отметить:

1. Полученные результаты исследований целесообразно защитить путем патентования разработок.

Указанное замечание не снижает ценности выполненной работы.

Все вышеизложенное, объем выполненной работы, публикации, апробация исследований на производстве, подчеркивают научную новизну и практическую значимость диссертационной работы, а её автор **Воронкова Юлия Викторовна** заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности **05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»**.

к.т.н., доцент кафедры «Технологии  
продуктов питания» ФГБОУ ВПО  
«Алтайский государственный  
технический университет  
им. И.И. Ползунова»

адрес:  
e-mail  
телефон

Подпись Вайтанис Марины Александровны заверяю



*М.А. Вайтанис*  
656038, г. Барнаул, пр. Ленина, 46  
[Gazenauer@yandex.ru](mailto:Gazenauer@yandex.ru)  
(3852) 66-99-82

*М.А. Вайтанис - 20.01.15*