

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Литвиновой Елены Викторовны «Композит на основе биомодифицированного коллагенсодержащего сырья и растительных компонентов: получение, свойства, использование в технологии мясных продуктов», представленной на сорокание 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.

В настоящее время специалистами мясоперерабатывающей отрасли уделяется большое внимание поиску новых способов воздействия на вторичное сырье для его более эффективного использования в производстве высококачественных продуктов питания. Для обоснования наиболее рациональных путей использования сырья важна систематизация вторичных коллагенсодержащих ресурсов мясной отрасли и реализация дифференцированных подходов, способов, методов его переработки. Диссертационная работа Литвиновой Е. В. посвящена изучению важных вопросов актуальной сегодня проблемы расширения ассортимента мясных продуктов путем создания и применения композитов на основе биомодифицированного коллагенсодержащего сырья. Ведь на протяжении последнего десятилетия значительно возрос объем информации о перспективах коллагеновых белков в получении ряда полезных продуктов различного назначения.

Привлекательным в данном исследовании является оригинальность нового подхода модификации коллагенсодержащего сырья в сочетании с полноценным белком, лецитином и йодом, с целью получения новых продуктов ферментативной обработки. При этом автором научно обосновано использование сублимационной сушки для сохранения исходных свойств разработанных биологически активных композитов.

Значимость для науки и практики определяется тем, что автором разработан способ модификации субпродуктов крупного рогатого скота. Разработаны проекты технической документации на изделия варенные колбасные и мясные цельнокусковые с использованием биологически активного композита. Разработаны составы биологически активных композитов.

Основные положения диссертации отражены в 17 научных работах, а материалы исследований успешно доложены на международных научно-практических конференциях. Новизна технических решений подтверждается заявкой на патент РФ 2015109790 «Разработка способа получения биомодифицированного коллагенового препарата для создания на его основе биологически активных комплексов».

Выводы диссертационной работы аргументированы, методика постановки и проведения экспериментальных исследований соответствует

поставленным автором цели и задачам. Структура автореферата соответствует предъявляемым требованиям.

Существенных замечаний в материалах автореферата диссертации нет. Рецензируемая диссертационная работа Литвиновой Е. В. законченный труд, отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Литвинова Елена Викторовна 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 кафедры Технология переработки
продукции животноводства» ФГБОУ
ВО «Дальневосточный государственный
аграрный университет», к.б.н.
675005 Амурская обл., г.Благовещенск,
ул. Политехническая 86
(8-4162) 52-65-71, Soia-28@yandex.ru

В.В.Заринская
(03.00.13 - Физиология)

Подпись заверяю
Проректор по научной работе ФГБОУ ВО
«Дальневосточный государственный
аграрный университет», д.т.н., профессор

18.11.2015г