

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Васильевой Ирины Олеговны «Разработка технологии мясного продукта с использованием биологически активного композита на основе модифицированного коллагена и минорного нутриента», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04-«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 - «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Исследования, обобщенные в диссертационной работе Васильевой И.О., актуальны, имеют теоретический и практический интерес. Актуальность данной работы связана с необходимостью разработки мясных продуктов, обогащенных биологически активными веществами (в частности, витаминами) и соответствующих технологий их производства.

Целью работы являлась разработка технологии мясного продукта, обогащенного композитом из модифицированного коллагенсодержащего сырья, который обеспечивает снижение потерь иммобилизованной на нем аскорбиновой кислоты при термообработке. Для достижения поставленной цели автором решен ряд задач с применением разнообразных современных физико-химических методов. В автореферате логично представлены результаты, полученные при решении каждой из задач.

Основными результатами работы, на мой взгляд, являются следующие:

- создание коллагенсодержащей матрицы для изучения процесса иммобилизации аскорбиновой кислотой на модифицированном коллагене методом дифференциальной сканирующей микрокалориметрии;
- способы консервирования биологически активного композита;
- технологическое решение по обогащению вареных колбас минорными биологически активными веществами.

С учетом научно-обоснованных требований разработаны рецептуры вареных колбас, потребление которых обеспечивает повышение физиологического статуса человека, а также прогрессивная технология их производства. Отдельный научный интерес представляют результаты

исследования, по разработке оригинального способа модификации коллагенсодержащего сырья (свиных шкур).

Таким образом, в результате выполненной работы автором получены новые данные, часть из которых является полностью оригинальными и не описанными в литературе ранее.

Несмотря на высокую положительную оценку работы в целом, по ней имеются следующие замечания:

-из сформулированных автором положений научной новизны неясно, какие конкретно критерии, параметры и функциональные зависимости получены в диссертационной работе;

-в автореферате не указан метод и алгоритм моделирования разработанных рецептов.

В целом, актуальность задач, поставленных в работе Васильевой И.О., высокий методический уровень их решения и новизна полученных результатов дают мне основание считать, что диссертационная работа отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по заявленной специальности.

Доктор технических наук, профессор  
кафедры «Технология продуктов  
питания и экспертиза товаров»

МГУТУ им.К.Г.Разумовского

[okrasulya@mail.ru](mailto:okrasulya@mail.ru), тел.8(495)6701086 служ.

Красуля О.Н.

109004,г. Москва, Земляной вал,73 МГУТУ им.К.Г.Разумовского

