

ОТЗЫВ

на диссертационную работу Васильевой Ирины Олеговны а на тему «Разработка технологии мясного продукта с использованием биологически активного композита на основе модифицированного коллагена и минорного нутриента», представленной к публичной защите в диссертационный совет Д 212.035.04 при ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» 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.

Одной из задач стоящих перед специалистами мясной промышленности является поиск новых способов воздействия на вторичное сырье для его более эффективного использования в производстве высококачественных мясных продуктов.

В работе Васильевой И.О. затронута актуальная тема разработка технологии мясного продукта с использованием биологически активного композита на основе модифицированного коллагена и минорного нутриента.

Научный подход в работе, выводы и рекомендации основаны на фундаментальных научных положениях.

Практическая значимость диссертационной работы подтверждена разработкой способа получения белкового продукта из свиных шкур и коллагенсодержащей матрицы для иммобилизации биологически активных веществ.

Автором обоснован и экспериментально подтвержден допустимый уровень введения аскорбиновой кислоты (200 мг/100 г белка) и коптильного ароматизатора (0,08 мл/100 г) для создания биологически активного композита.

В ходе работы установлено и доказано, что замена мясного сырья на адекватное количество биологически активного композита в рецептурах вареных колбас не ухудшает органолептические характеристики и пищевую ценность последних, одновременно повышая их функционально-технологические свойства, и снижает потери аскорбиновой кислоты в процессе тепловой обработки.

Уровень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций, содержащихся в работе, подтверждается обширным экспериментальным материалом, полученным с использованием современных физико-химических исследований, математической обработки полученных данных, апробацией предлагаемых решений в производственных

условиях. Полученные результаты доложены на ряде Международных конференций и на их базе опубликовано исчерпывающее количество статей.

Автореферат диссертации оформлен в соответствии с требованиями ВАК РФ. Диссертационная работа Васильевой Ирины Олеговны является законченной, самостоятельно выполненной комплексной научно-исследовательской работой.

Считаем, что Васильевой Ирины Олеговны заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04-Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Доцент кафедры технологии
хранения и переработки
животноводческой продукции,
ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный
аграрный университет»,
доктор технических наук, доцент

Diag Садовая Т.Н.

Доцент кафедры технологии
хранения и переработки
животноводческой продукции,
ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный
аграрный университет»,
кандидат технических наук

S. Bef. Бердена А.Н.

Личную подпись тов. Сафонов Г.Н.

Начальник отдела кадров

