

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Газдановой Риты Юрьевны «Увеличение ресурсного потенциала мясной отрасли: белково-жировые эмульсии с использованием крови сельскохозяйственных животных и птиц, свойства, применение» 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.

Диссертационная работа Газдановой Р.Ю. посвящена возможности создания белково-жировых эмульсий (БЖЭ) с использованием значительной доли (50-70%) крови сельскохозяйственных животных и птиц с регулируемыми цветовыми характеристиками, отсутствием нежелательных ароматов, высоким уровнем функционально-технологических свойств. Созданные БЖЭ позволят стабилизировать и увеличить ресурсный потенциал отрасли для производства кормовых и пищевых продуктов за счет внутренних малоиспользуемых резервов с привлечением побочных продуктов перерабатывающих отраслей АПК, расширить и разнообразить ассортимент продуктов.

Научная новизна работы Газдановой Р.Ю. подтверждается проведенными исследованиями, на основе углубленного исследования физико-химических свойств мало используемых побочных продуктов перерабатывающих отраслей АПК, впервые предложены сырьевые источники получения поликомпонентных БЖЭ для мясоперерабатывающего производства: кровь сельскохозяйственных животных и птиц, шкурка свиная и куриная, жмых амаранта, нут, гидрофуз. Установлено, что качественные характеристики БЖЭ и их биологическая ценность зависят от соотношения компонентов при составлении смесей, а также от условий их предварительной подготовки для эмульгирования. Обоснованы пути рационального использования поликомпонентных БЖЭ, позволяющие увеличить объем производства конечных продуктов, стабилизировать их качество и обеспечить хранимость на уровне не ниже традиционных. Разработаны практические рекомендации по использованию БЖЭ для получения ЗЦМ, кормовых добавок и продуктов, колбасных изделий, проекты технической документации на производство поликомпонентных БЖЭ, полуфабрикатов и готовых продуктов с их применением.

Практическая значимость работы реализована разработкой подтвержденной технической документацией и апробацией технологии в производственных условиях ООО «Лидер» и ИП «Засеев А.А.» (г.Владикавказ).

Материалы диссертации представлены, доложены и одобрены на научных форумах международного, российского и регионального значения.

Актуальность темы диссертационной работы, направленность и объем, результативность, научная новизна и практическая значимость свидетельствует о том, что представленная работа отвечает современным требованиям к кандидатским диссертациям.

Автор работы Газданова Р.Ю. заслуживает присвоения 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.

Парфёнова Светлана Николаевна
ФГБОУ ВО Дальневосточный государственный аграрный университет,
к.т.н., доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства»
Технологический факультет
Амурская область, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86
тел. (раб) 8-(4162)-49-08-77

Подпись С.Н.Парфёновой заверяю
Проректор по научной работе Дальневосточного ГАУ



Сенчик А.В. к.б.н., доцент

12.05.17г.