

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 специальностям: 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 проблема поиска новых и рационального использования традиционных сырьевых ресурсов животного и растительного происхождения является приоритетной в развитии пищевой и перерабатывающей промышленности РФ.

Белково-жировые эмульсии (БЖЭ) – достаточно распространенный компонент рецептур мясных продуктов, широкое применение которых обусловлено известными преимуществами.

Указанные обстоятельства определяют актуальность научных изысканий, проведенных Газдановой Р.Ю. в ходе диссертационного исследования.

Представленные в диссертационной работе Газдановой Р.Ю. положения и результаты научно обоснованы и являются новыми. Новизна научных положений состоит в экспериментальном обосновании возможности совместного применения крови сельскохозяйственных животных и птицы, шкурки свиной и куриной, жмыха амаранта, нута, гидрофуза для получения БЖЭ с заданным составом и свойствами.

Для этого в полном объеме исследованы физико-химические свойства малоиспользуемых побочных продуктов перерабатывающих отраслей АПК и обоснованы условия их предварительной обработки. Изучено комплексное влияние компонентов рецептуры на функционально-технологические свойства, физико-химические и органолептические показатели БЖЭ. Разработан оптимальный состав рецептурных композиций, обеспечивающий требуемые качественные характеристики БЖЭ. Исследования в экспериментах *in vivo* на животных организмах подтверждают биологическую безопасность и физиологическую эффективность применения БЖЭ в частных технологиях кормовой и пищевой продукции.

В результате выполненных исследований диссертантом создана научно-практическая база по использованию БЖЭ для получения ЗЦМ, кормовых продуктов и мясных пищевых изделий.

Из автореферата не ясно:

1. Изучал ли автор реологические характеристики белково-жировых эмульсий?

2. В какую упаковку осуществляется расфасовка белково-жировых эмульсий, с какой целью? Сроки хранения БЖЭ в упаковке?

Считаю, что выполненная диссертационная работа по актуальности, научной новизне и практической значимости полученных результатов соответствует критериям "Положения о присуждении ученых степеней", а ее автор – Газданова Рита Юрьевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 и 05.18.07.

Профессор кафедры технологии продуктов питания животного происхождения
ФГБОУ ВО "Кубанский государственный технологический университет"

д-р техн. наук, профессор

Запорожский Алексей Александрович

Контактные данные д-ра техн. наук, профессор А.А. Запорожского:

Адрес: 350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2, Кубанский государственный технологический университет, кафедра технологии продуктов питания животного происхождения.

E-mail: dekan_fzdo@ail.ru. Телефон: 8(861)255-10-45, доб. 3-71.

Папка Запорожского А.А.
начальник центра
административного управления и контроля
Е.И. Кашеврина
16. 05. 2011