

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Камышевой Натальи Анатольевны на тему "Разработка технологии вареных колбас с использованием свинины с аномальным автолизом, комплекса животных белков и стабилизатора антиоксидантного действия", представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Развитие технологии мясных продуктов во многом определяется влиянием потребительского спроса, покупательской способности, региональными предпочтениями и другими социально-экономическими факторами. С другой стороны динамичное развитие отрасли обусловлено развитием рынка пищевых добавок и ингредиентов, способствующих появлению широкого спектра продуктов, наиболее полно отвечающих требованиям разных категорий потребителей.

Изучение влияния пищевых добавок и ингредиентов, технологических воздействий и приемов на свойства мяса разного качества позволило достичь определенных положительных результатов в переработке сырья с нетрадиционным характером автолиза, что во многом определило направления дальнейших исследований.

В связи с вышеизложенным исследования Н. А. Камышевой, посвященные изучению переработки мясного сырья с отклонениями в развитии послеубойных процессов с использованием функциональных пищевых ингредиентов, представляются актуальными.

Научная новизна диссертации состоит в определении функционально-технологических свойств смеси молочно-белковой и антиоксидантного стабилизатора и в обосновании применения их в составе рецептуры вареных колбас с использованием свинины с аномальным автолизом. Результатами исследований установлено, что введение стабилизатора в состав мясного фарша позволяет снизить уровень введения фосфата. На основании комплексной оценки физико-химических, структурно-механических и органолептических показателей вареных колбас научно обосновано количественное содержание СМБ и стабилизатора в рецептуре, что позволяет эффективно использовать мясо сырье с экссудативными свойствами.

Теоретическая и практическая значимость работы. Автором теоретически и экспериментально доказана возможность использования СМБ «М 100» и стабилизатора «Ви-Стаби 250» для частичной замены экссудативной свинины в рецептуре вареных колбас, что позволило повысить их качество и хранимоспособность. Установлены сроки годности вареных колбас на основании исследований микробиологических показателей, кислотного, пероксидного и тиобарбитурового чисел жировой части продукта. Разработаны рецептура и технология колбасы вареной «К

чаю», а так же проект технической документации. Проведена апробация разработанной технологии в производственных условиях.

Материалы выполненных исследований нашли полное отражение в публикациях и докладах на научно-технических конференциях. Работа выполнена на достаточно высоком теоретическом и научном уровне с использованием современных средств и методов измерений и обработки результатов, что обеспечивает достоверность и надежность сделанных выводов.

На основании вышеизложенного считаю, что материал автореферата диссертационной работы Камышевой Натальи Анатольевны на тему "Разработка технологии вареных колбас с использованием свинины с аномальным автолизом, комплекса животных белков и стабилизатора антиоксидантного действия", по актуальности, научной и практической значимости, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Камышева Н.А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Зав лабораторией холодильной технологии продуктов
животного происхождения ФГБНУ ВНИХИ,
доктор технических наук

Дибирасулаев Магомед Абдулмаликович
18.05.2017г.

Подпись М.А. Дибирасулаева заверяю:

Заместитель директора ФГБНУ ВНИХИ,
доктор технических наук, доцент

— А.А. Творогова



Федеральное агентство научных организаций
бюджетное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт
холодильной промышленности» (ФГБНУ ВНИХИ), индекс 127422, г. Москва, ул.
Костякова 12, тел: (499) 976-0963, E-mail: mail@vnihi.ru.