

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»

Поступающее на переработку мясо сырье крайне неоднородно по качественному составу с высоким удельным весом экссудативного мяса, что обусловлено разными причинами, включая зависимость от сезонности переработки животных и сельхозпроизводителей. Этот порок существенно ограничивает область использования сырья. Имеющиеся рекомендации, в основном, относятся к использованию PSE-сырья в копченых изделиях, подвергаемых сушке. Вместе с тем, существенную часть ассортимента мясной продукции составляют варенные изделия, при производстве которых использование экссудативного мяса сопряжено с увеличением потерь при тепловой обработке и ухудшением органолептических свойств. В этой связи диссертационная работа Камышевой Натальи Анатольевны, направленная на разработку технологии вареных колбас из PSE-сырья со стабилизацией качества готовой продукции является актуальной и способствует рациональному использованию ресурсов сырья.

Автором обоснована технология производства варенных колбас с использованием молочно-белковой смеси «Милана 100» и стабилизатора «Ви-Стаби 250», обеспечивающая высокую пищевую ценность изделий, стабильных к окислительным процессам в процессе хранения.

Научную новизну работы составляют результаты определения показателей биологической ценности и функциональных свойств молочно-белковой смеси «Милана 100», в том числе при изменяющихся параметрах среды, а именно, температуры и концентрации хлорида натрия. Получены зависимости интенсивности окисления жира и пигмента мяса в присутствии стабилизатора антиокислительного действия «Ви-Стаби 250», а также технологических свойств фаршей из PSE-свинины от концентрации названного стабилизатора в комплексе с фосфатным препаратом.

Полученные зависимости явились основанием для разработки технологии варенных колбас из PSE-свинины, что позволяет эффективно использовать сырье с низкими технологическими характеристиками и улучшить экономические показатели работы предприятий, в том числе, за счет снижения прямых потерь. Эти результаты составляют несомненную практическую значимость работы. Разработанная технология апробирована в производственных условиях, для нового продукта установлены показатели идентификации, срок годности, разработана технологическая документация.

Основные результаты работы докладывались на научно-практических конференциях, в том числе международных, публиковались в материалах центральной печати, в том числе 3 в изданиях, рекомендованных ВАК РФ. Выводы по работе в полном объеме отражают положения, выносимые автором на защиту, изложены лаконично и последовательно.

На основании материалов автореферата можно говорить о том, что диссертационная работа **Камышевой Натальи Анатольевны** представляет собой завершенную исследовательскую работу, представленные в ней материалы составляют важное направление в развитии современных технологий мясных продуктов, связанное с решением проблем рационального использования сырья и разработки мясных продуктов высокой пи-

щевой ценности, ее результаты имеют важное техническое значение для мясной промышленности. Работа соискателя соответствует п.9 Положения о присуждении ученых степеней ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Гуринович Галина Васильевна
650056 г. Кемерово
Бульвар Строителей, 47
т. 384-2-39-68-57
e-mail meat@kemtipp.ru
ФГБОУ ВО Кемеровский технологический
институт пищевой промышленности
(университет)
Зав.кафедрой технологии мяса и мясных
продуктов, д.т.н., проф.

