

## **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 учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и ходильных производств.

Одним из крупнейших сегментов продовольственного рынка является рынок мяса и мясных продуктов. Его особая роль определяется не только большими объемами производства и потребления этих продуктов в России, но и значимостью их как основного источника белка животного происхождения. Однако, мясное сырье не всегда отвечает хорошими качественными характеристиками. Поэтому особое значение приобретает вопрос о рациональном использовании мяса с учетом особенностей его автолиза, т.к. увеличилось поступление на мясокомбинаты животных, после убоя которых в мышечной ткани обнаруживаются значительные отклонения от обычного в развитии автолитических процессов. В соответствии с этим выделяют сырье с признаками PSE (с низким конечным pH, бледным цветом и низкой влагосвязывающей способностью), которое пригодно не для всех видов мясных продуктов.

В связи с этим автором работы выполнен ряд исследований, а также разработаны рецептуры и технологии вареных колбас с использованием экссудативной свинины, в комплексе с молочно-белковой смесью "Милана 100" и стабилизатором антиоксидантного действия "Ви-Стаби 250".

При выполнении исследований автором учитывается специфика данного вида сырья. Реализация экспериментальных задач выполненная Камышевой Н.А. на основании комплексного подхода, с определением технологического потенциала сырья, а так же с учетом возможности использования молочно-белковой смесью "Милана 100" и стабилизатором антиоксидантного действия "Ви-Стаби 250" для частичной замены экссудативной свинины в рецептуре вареных колбас с целью повышения их качества.

Реализация экспериментальных задач выполненных Камышевой Н.А. на основании комплексной оценки физико-химических, структурно-механических и органолептических показателей готовой продукции научно обосновано.

Не вызывает сомнения практическая значимость работы, которая заключается в разработке технологии и проекта технической документации на новые виды продукции, внедрение которых позволит получить экономический и социальный эффект.

Достоверность исследований и выводов работы подтверждается большим объёмом экспериментального материала, использованием современных методов исследований и обработки результатов.

Данные полученные автором в результате многолетней работы нашли отражение в 20 печатных работах. Они обсуждались в материалах центральной печати, научных конференциях.

В качестве замечания по работе следует указать следующее:

1. Автором не отмечена на каких предприятиях мясоперерабатывающей промышленности была проведена производственная выработка вареных колбасных изделий с использованием экссудативной свинины, в комплексе с молочно-белковой смесью "Милана 100" и стабилизатором антиоксидантного действия "Ви-Стаби 250".

2. Известно, что о стойкости продуктов к микробиологической порче и о доле слабосвязанной влаги в нем указывает показатель активности воды, в автореферате этих данных не представлено.

На основании материалов автореферата, можно говорить о том, что диссертационная работа Камышевой Натальи Анатольевны на тему «Разработка технологии вареных колбас с использованием свинины с аномальным автолизом, комплекса животных белков и стабилизатора антиоксидантного действия» представляет собой завершённую исследовательскую работу, представленные в ней материалы играют важное значение при разработке технологий производства мясных продуктов.

Работа Камышевой Н. А. отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, и может быть представлена к защите, а её автор заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

ФГБОУ ВО «Марийский государственный университет», 424000, республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Оsipенко, д.60., тел. 8 8362 42-02-68, эл. почта: [tkabanova@yandex.ru](mailto:tkabanova@yandex.ru)

Зав. кафедрой технологии мясных и  
молочных продуктов ФГБОУ ВО  
«МарГУ», доцент, кандидат  
биологических наук

Т. В. Кабанова

Доцент кафедры технологии мясных и  
молочных продуктов ФГБОУ ВО  
«МарГУ», кандидат  
технических наук

Е. А. Савинкова

