

Отзыв

на автореферат диссертации Камышевой Натальи Анатольевны на тему: «Разработка технологии вареных колбас с использованием свинины с аномальным аутолизом, комплекса животных белков и стабилизатора антиоксидантного действия» на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Актуальность темы обусловлена необходимостью последовательных исследований по разработке рецептур и технологии вареных колбас с минимальным содержанием добавок и ингредиентов химического (синтетического) происхождения с одновременным использованием мясного сырья с отклонениями в развитии постлеубойных процессов, в частности эксудативной (PSE) свинины, натурального комплекса молочно-белковой смеси «Милана 100» и стабилизатора антиоксидантного действия «Ви-Стаби 250».

Цель работы и задачи, сформулированные диссертантом, обоснованы и объективно отражают результаты выполненной работы.

Автор последовательно проводит исследования по определению функционально-технологических свойств колбасных фаршей из свинины NOR (нормальной) и PSE (эксудативной) при совместном введении молочно-белковой смеси и стабилизатора антиоксидантного действия в виде геля с массовой долей белка в его составе не менее 16-ти % концентрации. Установленный уровень замены мясного сырья натуральными пищевыми добавками в рецептурах колбасного фарша массовой долей 12 % позволил повысить прочность их коагуляционной структуры и, как следствие, обеспечил высокие жиропоглощающие, водосвязывающие и эмульгирующие свойства. Кроме того, добавка стабилизатора позволила снизить уровень введения пищевого фосфата «Абастол 305» до 0,25 % к массе основного сырья и установить выраженный ингибирующий эффект на интенсивность окисления жиров эксудативного мяса, состояние его гемовых пигментов и, как следствие, на стабильность цветообразования колбасных изделий и росту интенсивности восстановительных процессов.

Полученные в исследованиях результаты использованы диссертантом для обоснования сроков годности по микробиологическим показателям, кислотному, перекисному и тиобарбитуровому числам в условиях хранения колбас при температуре плюс 6 °С в течение 75 суток, которые для вареных колбас из NOR сырья составили 60 суток, с использованием PSE свинины 45 суток, а колбаса, выработанная по проекту технической документации из PSE свинины, имеет срок годности 60 суток, что свидетельствует о завершении работы до практического внедрения.

Негативной стороной автореферата является отсутствие полученных экспериментальных данных по аминокислотному скору белковых ингредиентов в составе СМБ «М 100» по сравнению с коллагеновым белком, как по каждой незаменимой аминокислоте, так и по их сумме. Однако это замечание не снижает общей оценки проделанной работы.

Стиль изложения автореферата хороший, список публикаций отражает основное его содержание, полученные выводы и результаты могут быть рекомендованы к практическому использованию на предприятиях мясной промышленности.

На основании вышеизложенного считаю, что работа диссертанта соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, а Камышева Наталья Анатольевна заслуживает присуждение ей ученой степени кандидата технических наук.

Махонина Валентина Николаевна, кандидат технических наук, ведущий научный сотрудник лаборатории технологии колбасно-кулинарных продуктов на основе мяса птицы и яиц «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП)».

141552, Московская область, Солнечногорский район, р.п. Ржавки, ВНИИПП, корпус 1
тел. 8(495) 944-52-20
mahonina506@mail.ru

6 *29* В.Н. Махонина 30.05.17

Подписано: *М.С. Кривошей В.М.*
заверено: *20 мая 2017 г.*
Кривошей Г.В.