

## 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

В настоящее время наметилась устойчивая тенденция в развитии технологии продуктов питания с минимальным содержанием добавок и ингредиентов химического (синтетического) происхождения, к более широкому применению натуральных пищевых добавок, что в конечном итоге позволит получить продукты питания, максимально отвечающие требованиям безопасного и адекватного питания.

По мнению многих исследователей, особенности свойств мясного сырья с аномальным течением автолиза диктуют необходимость своевременного выявления и направленного использования такого мяса в производстве мясных продуктов.

Учитывая эти обстоятельства диссертационная работа Н.А. Камышевой направлена на совершенствование переработки мясного сырья с отклонениями в развитии автолиза с использованием новых технологически эффективных пищевых ингредиентов представляется своевременной и актуальной.

**Научная новизна работы** не вызывает сомнений. Автором выявлены функционально-технологические свойства комплекса белковых ингредиентов и компонента антиоксидантного действия и доказана возможность введения их в рецептуры вареных колбас с использованием экссудативной свинины, что позволяет стабилизировать качество и безопасность готовых продуктов.

**Теоретическая и практическая значимость** состоит в том, что автором обоснована целесообразность применения смеси молочно-белковой и стабилизатора при производстве вареных колбас с использованием свинины с аномальным характером автолиза (PSE). Установлены сроки годности вареных колбас с учетом микробиологических показателей, а также кислотного, пероксидного и тиобарбитурового чисел жировой части продукта. Разработаны рецептура и технология колбасы вареной «К чаю», а так же проект технической документации.

В тоже время в автореферате не указан химический состав стабилизатора «Ви-Стаби 250» и не раскрыт механизм антиоксидантного действия стабилизатора.

Из автореферата не ясно, в соответствии с какими методиками определяли микробиологические показатели, общее количество пигментов, содержание нитрозопигментов, устойчивость окраски.

Анализ содержания автореферата диссертации дает основание полагать, что она является законченным научным исследованием. Результаты выполненных исследований нашли полное отражение в публикациях и докладах на Международных конференциях. Считаю, что работа выполнена на высоком теоретическом и научном уровне с использованием современных средств и методов измерений, что обеспечивает достоверность и надежность сделанных выводов.

Таким образом, диссертация Камышевой Н.А. представляет собой завершенную научно-исследовательскую работу на актуальную тему, соответствует требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г № 842, с изменением Постановления Правительства РФ от 21.04.2016 г № 335, и автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Зав. кафедрой Биотехнологии и технологии продуктов биоорганического синтеза ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», д.т.н., профессор РАН

Машенцева Наталья Геннадьевна  
22.05.2017г.

Контактные данные:  
тел.: 89168127659  
e-mail: [natali-mng@yandex.ru](mailto:natali-mng@yandex.ru)  
адрес: 125080 Россия, Москва, Волоколамское шоссе, д. 11



Машенцевой Н.Г. доверено  
Машенцева Н.А.