

## ОТЗЫВ

**на автореферат диссертационной работы Кучеровой Екатерины Николаевны на тему: «Технология производства колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного отечественного производства», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств**

В последние годы актуальным направлением научных исследований является создание продуктов здорового, рационального питания. В рационе современного человека присутствует дефицит основных питательных веществ. Поэтому все большее внимание уделяется разработке мясных продуктов, обогащенных пищевыми веществами из растительного сырья. Эта проблема актуальна еще потому, что в Республике Беларусь активно ведется поиск применения вторичного сырья, получаемого от маслоэкстракционного производства.

Цель, задачи и положения, выносимые на защиту, соответствуют теме диссертации, изложены в логической последовательности и решаются системно. Экспериментальный материал структурирован, проанализирован поэтапно, подбор средств решения задач научно обоснован. Судя по автореферату, автор достиг поставленной цели в полной мере.

Научная новизна работы соискателя состоит в получении новых данных по составу муки из льняного жмыха, влиянии степени измельчения на технологические свойства муки, разработке оптимальных параметров внесения в модульную систему при производстве вареных колбас из мяса птицы.

Соискатель исследовала химический и аминокислотный состав белков, жирнокислотный состав липидов, содержание витаминов и микроэлементов, а также технологические свойства муки из жмыха льняного. Проведено сравнительное исследование муки из жмыха льняного и соевой муки, аргументирована возможность замены соевой муки на отечественное сырье с высокой биологической активностью. Разработана технология и рецептура вареной колбасы из мяса птицы с добавлением муки из льняного жмыха.

Достоверность выводов не вызывает сомнений, т.к. они получены на основании анализа и обобщения большого объема данных теоретического и экспериментального плана. Выводы сделаны в соответствии с поставленными задачами и полностью отражают их решение.

Диссертация Кучеровой Е.Н. является законченной научно-исследовательской работой, выполненной лично автором. По результатам исследований опубликовано 25 печатных работ, в т.ч. 3 статьи в научных рецензируемых изданиях, заявка на патент, технические условия. Это говорит о научной и практической ценности представленного материала.

Считаю, что кандидатская диссертация Кучеровой Екатерины Николаевны полностью соответствует научному направлению специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, а соискатель достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Не возражаю против размещения отзыва на официальном сайте БГУПиХТ.

Заведующий кафедрой технологии хранения и переработки животного сырья, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

О.В.Копоть

Почтовый адрес:  
г.Гродно 230008  
ул.Терешковой, 18  
Тел.:+375292027043  
e-mail: [kopot.olga.ggau@gmail.com](mailto:kopot.olga.ggau@gmail.com)



Подпись *Копоть О.В.*  
**УДОСТОВЕРЯЮ**  
Ведущий специалист по кадрам  
УО «Гродненский государственный аграрный университет»  
*О.В. Копоть*

13.12.2022 г.