

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

Мясная промышленность является одной из крупнейших отраслей пищевой промышленности Республики Беларусь. Важной задачей, стоящей перед мясной промышленностью, является выпуск продукции, обогащенной ценными питательными веществами. Решение данной задачи достигается за счет обогащения веществами растительного происхождения. В связи с этим предлагаемое в работе использование жмыха льняного в производстве колбасных изделий является актуальным и своевременным.

Название диссертационной работы соответствует ее содержанию и специальности 05.18.04. Автор четко сформулировала цель исследований, которой соответствовали и поставленные для ее достижения конкретные задачи.

Правомерно, что Кучерова Е. Н. начала работу с изучения показателей безопасности, разработала ТУ на жмых льняной. Затем исследовала и получила новые данные о химическом составе и технологических свойствах жмыха льняного, изучила зависимость технологических свойств от размера частиц. Автор изучила структурно-механические характеристики модельных систем из мяса птицы, установила оптимальные параметры внесения муки из жмыха льняного в модельную систему, доказала возможность замены основного сырья на муку из жмыха льняного, что позволило соискателю разработать новую технологию и рецептуру колбасы вареной из мяса птицы.

Как видно из автореферата, результаты работы внедрены в образовательный процесс и производство. Разработан проект технических условий на колбасу вареную из мяса птицы с мукой из жмыха льняного.

Не вызывает сомнений обоснованность и достоверность научных положений, выводов и рекомендаций. Полученные при выполнении диссертации научные и практические результаты в полной мере отражены в приведенных научных публикациях, доложены и одобрены на научных конференциях.

Из представленного автореферата, не понятно, почему для обогащения выбрана колбаса вареная из мяса птицы и можно ли использовать муку из жмыха льняного для производства других видов мясной продукции.

Считаю, что диссертационная работа соответствует требованиям положения о присуждении ученых степеней и присвоения ученых званий, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а Кучерова Е. Н. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

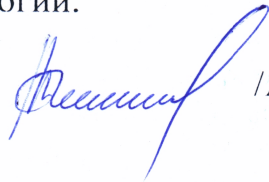
Декан инженерно-технологического факультета
Белорусского государственного аграрно-технического университета, к.т.н., доцент



Подпись А.А.Бренч
удостоверяю
Начальник ОК А.В.Балуц

А. А.Бренч

Я, Бренч Андрей Александрович, даю разрешение на опубликование своего отзыва на автореферат диссертационной работы Кучеровой Екатерины Николаевны на сайте Белорусского государственного университета пищевых химических технологий.



/А.А. Бренч/