

ОТЗЫВ

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

Создание социальных и экономических условий для производства в республике безопасных для здоровья населения пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью является одним из приоритетных направлений политики нашего государства. Вопросы производства «здоровой пищи» чрезвычайно актуальны и находятся в центре внимания специалистов, занимающихся разработкой современных технологий изготовления пищевых продуктов и критериев оценки их качества и безопасности.

В современных условиях перспективы увеличения объема производства полноценных продуктов питания функционального назначения во многом связаны с увеличением степени использования сырьевых ресурсов в пищевых целях. Важно разрабатывать и внедрять в производство научно обоснованные технологии, использовать современные пищевые ингредиенты, производить высококачественную и конкурентоспособную продукцию, которая будет пользоваться спросом у покупателей, будет способствовать появлению и продвижению мощных национальных брендов, что позволит стабилизировать, и даже снизить уровень импорта на продовольственном рынке Республики.

Поэтому разработка технологии производства колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного отечественного производства является актуальной и представляет несомненный интерес для науки и практики.

Анализ автореферата в целом показал, что соискатель провел системные теоретические и экспериментальные исследования по теме работы, комплексно исследованы и обоснованы показатели безопасности жмыха льняного как пищевого ингредиента.

Выносимые на защиту положения и результаты содержат научную новизну, которая выражается в том, что теоретически обоснована и экспериментально доказана высокая биологическая ценность муки из жмыха льняного, показывающая ее превосходство над семенем льна по содержанию белка, пищевых волокон, минеральных веществ. Системно исследованы технологические свойства муки из жмыха льняного, органолептические и структурно-механические свойства модельных систем из мяса птицы с ней в зависимости от размера ее частиц, позволяющие определить их оптимальные размеры для последующего использования.

Разработанная колбаса вареная из мяса птицы по показателям пищевой и биологической ценности может быть отнесена к продуктам функционального назначения, в частности по содержанию белков, α -линоленовой жирной кислоты и содержанию калия и магния.

С точки зрения задач обеспечения населения качественными и безопасными продовольственным сырьем и продуктами питания, результаты вышеназванных исследований представляют несомненный интерес и важность.

Автором выполнен большой объем работы с использованием современных методов исследований, поэтому полученные результаты не вызывают сомнений в своей достоверности.

Диссертация полностью соответствует профилю заявленной специальности, ее результаты достаточно широко представлены и опубликованы.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Кучеровой Екатериной Николаевной, выполненная на тему «Технология производства колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного отечественного производства» представляет собой законченный научный труд, соответствует требованиям, предъявляемым ВАК Беларуси к диссертационным работам, а Екатерина Николаевна заслуживает присвоения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Выражаю согласие на опубликование отзыва на сайте Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий.

Профессор кафедры технологии
продуктов питания и организации
ресторанного дела ФГБОУ ВО
«Орловский государственный университет
имени И.С. Тургенева», доктор
технических наук, профессор

Артемова Елена
Николаевна

302026, г. Орел,
ул. Комсомольская, д. 95
тел.: +79202888735
e-mail: helena-1959@yandex.ru

