

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации
КУЧЕРОВОЙ ЕКАТЕРИНЫ НИКОЛАЕВНЫ
на тему: «**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСЫ ВАРЕНОЙ ИЗ
МЯСА ПТИЦЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУКИ ИЗ ЖМЫХА
ЛЬНЯНОГО ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**»
по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств

Диссертационная работа Кучеровой Е.Н. является актуальной, поскольку позволяет рационально использовать вторичный сырьевой ресурс, получаемый при переработке семян льна (жмых льняной), для производства нового функционального мясного продукта, содержащего повышенное количество α -линоленовой кислоты, а также обогащенного калием и магнием.

Научная значимость диссертационной работы Кучеровой Е.Н. состоит в установлении показателей безопасности и питательной ценности жмыха льняного отечественного производства, а также в изучении технологических свойств муки из жмыха льняного в зависимости от степени помола, что позволило автору рекомендовать ее для использования в составе мясных продуктов в качестве обогатительного компонента и функционально-технологической добавки. По результатам работы разработаны и утверждены технические условия на жмых льняной измельченный пищевой.

Практическая значимость диссертационной работы заключается в разработке технологии производства колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного (размер частиц 0,3–0,4 мм) в гидратированном виде в количестве 28 % взамен мясного сырья, позволяющей получить продукт повышенной биологической ценности и эффективности с более высоким выходом.

К автореферату имеются некоторые замечания:

1) Для более четкого восприятия текста автореферата целесообразно было привести структурную схему исследований.

2) Отсутствует процессуальная схема производства нового вида продукта и в автореферате очень мало внимания уделено рассмотрению этапов технологии его изготовления.

3) Была ли изучена хранимоспособность нового вида колбасных изделий? Разработан ли сборник рецептов и технологическая инструкция для внедрения на предприятия?

Результаты диссертационной работы апробированы на Международных научных и научно-практических конференциях, внедрены в учебный процесс УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», а также представлены в научной печати (всего 25 печатных работ, из них 4 публикации в журналах, входящих в перечень ВАК и 3 статьи в других научных изданиях).

Разработанная технология колбасы вареной из мяса птицы апробирована на ОАО «Могилевский мясокомбинат», на филиале

«Коопзаготпром» Ивацевичского районного потребительского общества, на ООО «Барское мясо плюс».

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа, несмотря на имеющиеся замечания, по объему выполненных исследований, актуальности, новизне, публикациям, научному и практическому значению отвечает требованиям ВАК к кандидатским диссертациям, а ее автор **Кучерова Екатерина Николаевна** заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Заведующий сектором научно-прикладных разработок
отдела технологий мясных продуктов
РУП «Институт мясо-молочной промышленности»,
Г. Минск, Республика Беларусь,
к.т.н., доцент

Л.А.

Л.А. Чернявская

09.01.2023 г.

