

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

Удовлетворение потребностей населения в высококачественных, имеющих сбалансированный состав пищевых продуктов, является одной из важнейших задач, стоящих перед мясной промышленностью. Решение данной проблемы требует от исследователей, работающих по научным направлениям агропромышленного комплекса, разработку современных технологий производства мясопродуктов нового поколения. При этом возрастает необходимость создания функциональных мясных продуктов с дополнительными функциями, полезными питательными и физиологическими характеристиками.

Учитывая, вышеизложенное, актуальность темы диссертации не вызывает сомнения.

Диссертационная работа имеет научную и практическую значимость, заключающуюся в теоретическом обосновании новой технологии вареных колбасных изделий с введением муки из жмыха льняного в модельную систему разрабатываемых фаршей, богатый химический состав которой позволяет рассматривать её в качестве ингредиента, обладающего широким спектром физиологического и технологического воздействия и способный повысить пищевую ценность готового продукта.

Научная значимость работы заключается в исследовании и получении новых данных о химическом, фракционном и аминокислотном составе белков, жирнокислотном составе жиров, минеральном и витаминном составе жмыха льняного отечественного производства, установлении его экологической безопасности в качестве продукта питания. Впервые в работе изучено влияние степени измельчения на технологические свойства муки из жмыха льняного, на органолептические и структурно-механические характеристики модельных фаршевых систем из мяса птицы и создание научно-практических основ её применения в мясных фаршевых системах из мяса птицы.

Автором установлены оптимальные концентрации и параметры внесения муки из жмыха льняного в модельную фаршевую систему и доказала необходимость и возможность замены основного сырья на муку из жмыха льняного, что позволило соискателю разработать технологию и рецептуру нового функционального вареного колбасного изделия из мяса птицы, обогащенного растительными белками, линоленовой жирной кислотой, клетчаткой и минеральными веществами К и Mg и др. Научные положения и выводы, сформулированные в диссертации, являются достаточно обоснованными.

Работа выполнена автором с использованием современных методов исследований и прошла достаточную апробацию.

Теоретические и практические результаты работы достаточно полно представлены в печати (25 печатных работ), неоднократно докладывались на

научных конференциях различного уровня. Автором подана заявка на патент, разработаны и зарегистрированы технические условия «Жмых льняной измельченной пищевой» и имеется проект технических условий на колбасу вареную из мяса птицы с мукой из жмыха льняного.

Результаты работы также внедрены в учебный процесс учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», все это подтверждает практическую значимость работы.

Разработанная технология колбасы вареной апробирована на ОАО «Могилевский мясокомбинат» и других мясоперерабатывающих предприятиях (имеются акты опытно-промышленной апробации и рекомендации от ОАО «Могилевский мясокомбинат» об использовании муки из жмыха льняного отечественного производства в производстве вареных колбас).

Экономический эффект работы обусловлен рациональным использованием вторичного отечественного растительного сырья, которое позволит уменьшить импорт растительного сырья, а также на 5% снизить себестоимость колбасного вареного изделия.

В целом диссертационная работа на тему «Технология производства колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного отечественного производства» актуальна по времени, оригинальна по решению поставленных задач и богата результатами научных исследований.

В качестве пожелания считаю необходимым расширить область применения муки из жмыха льняного отечественного производства с целью расширения ассортимента мясопродуктов с её использованием.

В целом, диссертационная работа полностью 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.

Даю разрешение на опубликование отзыва на сайте Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры инженерия и прикладной
науки Азербайджанского
государственного экономического
университета



Омарова Э. М.

Заверяю подпись!