

ОТЗЫВ

на диссертационную работу Кучеровой Екатерины Николаевны на тему «Технология производства колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного отечественного производства», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Тема диссертационной работы соответствует приоритетным направлениям научной, научно-технической и инновационной деятельности на 2021–2025 гг., утвержденным Указом Президента Республики Беларусь от 07.05.2020 № 156. Содержание диссертационной работы соответствует специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кучеровой Е.Н. получены новые данные о химическом, фракционном и аминокислотном составе белков, жирнокислотном составе жиров, минеральном и витаминном составе жмыха льняного отечественного производства. Показано, что жмых льняной является экологически безопасным продуктом питания. Исследованы технологические свойства муки из жмыха льняного отечественного производства в сравнении с соевой мукой. Впервые изучено влияние измельчения на технологические свойства муки из жмыха льняного, органолептические и структурно-механические характеристики модельных систем из мяса птицы. Установлены оптимальные параметры внесения муки из жмыха льняного в модельную систему при производстве колбасы вареной из мяса птицы. Доказана возможность замены основного сырья на муку из жмыха льняного при производстве колбасы вареной из мяса птицы. Впервые разработана новая технология и рецептура колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного отечественного производства. Дана характеристика пищевой и биологической ценности разработанной колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного.

Основные результаты диссертационной работы соискателя в полной мере отражены в 25 публикациях, из них 4 статьи в научных рецензируемых изданиях из перечня, установленного ВАК, 3 статьи в научных изданиях, 18 тезисов докладов, 1 заявка № а 20220169 на патент, 1 технические условия.

В диссертации Кучеровой Е.Н. научные положения, выводы и рекомендации четко сформулированы и достаточно обоснованы. Работа носит завершённый характер, отражая основные научные результаты. Достоверность выводов не вызывает сомнений, так как они получены на основании анализа и обобщения большого объема теоретических и экспериментальных данных, полученных с использованием современных методов анализа. Практическая значимость подтверждается разработкой технических условий на «Жмых льняной измельченный пищевой» ТУ ВУ 700036606.133-2022 (гос. регистрация № 064757 от 06.04.2022 г., срок действия с 06.04.2022 г. по 06.04.2027 г., зарегистрировано в БелГИСС), апробацией разработанной колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного на ОАО «Могилевский мясокомбинат», на филиале «Коопзаготпром» Ивацевичского районного потребительского общества, на ООО «Барское мясо плюс» (имеются акты опытно-промышленной апробации и рекомендация от ОАО «Могилевский мясокомбинат» об

использовании муки из жмыха льняного в производстве вареных колбас), а также внедрением в образовательный процесс БГУТ.

Умение логически мыслить, анализировать полученные результаты позволило соискателю провести серьезные научные исследования. Екатерина Николаевна показала себя сформировавшимся ученым, способным самостоятельно ставить научные цели и достигать решения полученных задач. Считаю, что квалификация соискателя и полученные ею научные результаты позволяют рекомендовать диссертационную работу Кучеровой Екатерины Николаевны на тему «Технология производства колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного отечественного производства», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств к защите в совете Д 02.17.01 при учреждении образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий».

Автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук за:

- исследование химического состава жмыха льняного отечественного производства; фракционного и аминокислотного составов белков жмыха льняного, жирнокислотного состава жиров жмыха льняного, минерального, витаминного составов жмыха льняного; технологических свойств муки из жмыха льняного отечественного производства;
- установление зависимости технологических свойств от степени измельчения муки из жмыха льняного, органолептических и структурно-механических свойств модельных систем из мяса птицы с ее использованием;
- зависимость оптимальных параметров подготовки муки из жмыха льняного для введения в модельные системы от различных технологических факторов для производства колбасы вареной из мяса птицы с ее использованием;
- научно обоснованную разработку технологии и рецептуры колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного;
- характеристику пищевой и биологической ценности разработанной колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного.

Научный руководитель
д.т.н., профессор, член-корр.
НАН Беларуси, заслуженный деятель
науки Республики Беларусь

З. В. Василенко

З. В. Василенко

