

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Совета Д 02.17.01 при учреждении образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» по диссертационной работе Кучеровой Екатерины Николаевны «Технология производства колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного отечественного производства», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Диссертационная работа удовлетворяет требованиям п. 20–21 «Положения о присуждении ученых степеней и присвоении ученых званий в Республике Беларусь», выполнена на актуальную тему, представляет собой законченный научный труд и содержит новые научно обоснованные результаты, совокупность которых позволяет получить современные знания в области производства мясной продукции с использованием отечественного растительного сырья.

Научный вклад соискателя заключается в научном обосновании применения отечественной муки из жмыха льняного в производстве изделий колбасных вареных, что позволяет обогатить их α -линоленовой жирной кислотой, К и Mg, и, таким образом, производить продукцию здорового питания.

Совет Д 02.17.01 постановляет:

Рекомендовать Президиуму ВАК Республики Беларусь утвердить решение совета Д 02.17.01 о присуждении Кучеровой Екатерине Николаевне ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств за **новые научно обоснованные результаты** в области производства мясной продукции с использованием растительного сырья отечественного производства, **включающие:**

– новые данные о химическом составе жмыха льняного отечественного производства, аминокислотном составе белков и жирнокислотном составе жиров, минеральном и витаминном составе, позволяющие использовать его как ценный источник белка (34,5 %), жира (13,0 %), пищевых волокон (31,8 %), минеральных веществ (К – 21841,0 мг/кг; Mg – 4960,0 мг/кг; Fe – 316,0 мг/кг; Mn – 42,0 мг/кг);

– сравнительную оценку технологических свойств муки из жмыха льняного и импортной соевой муки, позволяющую обеспечить импортозамещение при производстве колбас вареных;

– зависимости технологических свойств муки из жмыха льняного, а также органолептических и структурно-механических свойств модельных систем из мяса птицы от размера частиц и способа подготовки муки, что обеспечило высокое качество колбасы вареной и рациональное использование отечественного сырья;

– аминокислотный состав и перевариваемость белков *in vitro*, биологическую эффективность жиров разработанной колбасы, превышающие их содержание в контрольном образце соответственно на 11,0 %, 5,4 % и 14,9 % и повышающую пищевую и биологическую ценность колбасы вареной из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного отечественного производства,

что позволило создать научно обоснованную технологию колбасы вареной высокого качества, с заменой до 28 % основного сырья на гидратированную муку из жмыха льняного, удовлетворяющую суточную потребность в белке на 21,6 %, α -линоленовой жирной кислоте на 35,0 %, К на 9,8 %, Mg на 12,9 % и отвечающую современным требованиям здорового питания.

Рекомендации по использованию результатов диссертации

Полученные в работе новые данные о вторичном растительном сырье отечественного производства, разработанные ТУ «Жмых льняной измельченной пищевой» и технология производства колбасы вареной с мукой из жмыха льняного могут быть использованы в НИИ, мясоперерабатывающих предприятиях, учебных заведениях для разработки новых технологий и рецептур мясопродуктов, а также в образовательном процессе при подготовке высококвалифицированных кадров для пищевой промышленности.

Председатель совета по защите диссертаций Д 02.17.01
д.т.н., профессор

Ученый секретарь совета по защите диссертаций Д 02.17.01
к.т.н., доцент
20 января 2023 г.



А. В. Акулич

Т. Д. Самуйленко