

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации
Востриковой Натальи Леонидовны

«Разработка научно-практической модели выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции», представленной на соискание степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Значимым проблемным вопросом отечественной мясоперерабатывающей промышленности считается качество поступившего мясного сырья на предприятия. В большой мере это связано с повсеместным использованием импортного мяса в блоках, которое отличается нестабильными и часто низкими функционально-технологическими свойствами. Всё это сказывается на качестве в итоге конечного продукта, его свойствах и органолептических признаках.

Изменением качества сырья достигаются требуемые характеристики производимых продуктов. А использование низкосортного сырья дает возможность уменьшить первоначальную себестоимость конечного продукта, увеличить его выход, повысить конкурентоспособность в непростых условиях современного рынка. Оценить все изменения в рецептурах в настоящее время в лабораторном контроле до сих пор весьма проблематично, в связи с этим, актуальность работы Востриковой Натальи Леонидовны, направленная в том числе и на оценку аутентичности мясной продукции, не вызывает сомнения.

Необходимо отметить, что изучение ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы животного происхождения для подтверждения состава и аутентичности мясной продукции позволит с высокой степенью вероятности и достоверности осуществлять идентификацию продукции относительно его состава и маркировки в соответствии с техническими регламентами таможенного союза (ТР ТС 022 и ТР ТС 034).

Результаты исследования Востриковой Н.Л. в полной мере отражены в публикациях в ведущих изданиях, в том числе журналах ВАК и цитируемых в международных базах (Scopus, WoS).

Очевидно, что представленная работа «Разработка научно-практической модели выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции» по новизне результатов, научной ценности и практической значимости отвечает требованиям ВАК Минобрнауки, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор Вострикова Наталья Леонидовна заслуживает присуждения ей ученой степени доктора технических наук по специальности 15.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств и 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

Зав. каф. «Технология производства

и переработки продукции животноводства»,

доктор сельскохозяйственных наук, профессор

ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» им. Н.И. Вавилова

410012, г. Саратов, Театральная пл.1

E-mail: molchanov_av@mail.ru

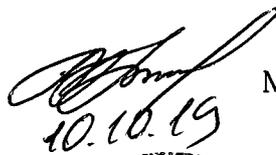
Подпись А.В. Молчанова

ЗАВЕРЯЮ

Ученый секретарь ученого Совета

ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

им. Н.И. Вавилова


10.10.19

Молчанов А.В.



А.А. Муравлев