

Общество с ограниченной ответственностью «МПК «Корсунский»



ОГРН1076319014023ИНН / КПП 6319690906 / 631901001

Юридический адрес: 443052 г. Самара, Корсунский переулок, д. 15

Фактический адрес: 443052 г. Самара, Корсунский переулок, д. 15

Банк Отделение № 6991/0728 Поволжский банк ПАО Сбербанк
г. Самара

Расчетный счет 40702810654400024859

Корреспондентский счет 30101810002000000607

Тел. 8(846)9926127

27.11.2019г. г. Самара

Отзыв

на автореферат диссертации КРЕМЕНЕВСКОЙ МАРИАННЫ ИГОРЕВНЫ
«НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЙ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ КОЛЛАГЕНСОДЕРЖАЩЕГО
СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ С ЗАДАННЫМИ СВОЙСТВАМИ»,
представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по
специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств.

Введение в 2014 году ответного продовольственного эмбарго со стороны Российской Федерации послужило стимулом для активизации действий отечественных производителей, которые начали работать в направлении импортозамещения и создавать новые логистические пути в отраслях АПК. В секторе продовольственного сырья основное внимание было направлено на создание рынка сельскохозяйственных продуктов, не уступающих по цене и качеству зарубежным, что, в свою очередь, вызвало большой интерес к использованию глубокой переработки побочного сырья. Большое внимание в сфере мясо- и птицепереработки было уделено вопросам, связанным с глубокой переработкой побочного коллагенсодержащего сырья, являющегося одним из ключевых факторов, определяющих доходность предприятий.

Получение белковых ингредиентов, обладающих различными функционально-технологическими свойствами, осуществляющих функции желирующих агентов, загустителей, эмульгаторов, стабилизаторов и белковых наполнителей, связано с разработкой технологии процесса гидролиза белоксодержащего сырья, который, главным образом, зависит от его состава и строения.

В выполненном автором на актуальную тему диссертационном исследовании определены условия гидролиза побочных продуктов, установлены средние значения молекулярных масс, которые определяют реологические характеристики белковых ингредиентов и область их дальнейшего применения.

В соответствии с предложенной научной концепцией, представляющей собой систему принципов глубокой переработки в маломинерализованных водных средах, определенных тремя ступенями с заданными значениями молекулярных масс, на мясоперерабатывающем предприятии ООО «МПК «Корсунский» производятся и применяются белковые ингредиенты в жидкой форме из мясокостного пресс-остатка переработки мяса птицы и свиной шкуры в производстве практически всего ассортимента

