

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Данилова Юрия Дмитриевича на тему:
«Разработка варено-копченых колбас с применением экструдированной растительной смеси, обогащенной йодом и селеном», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности:
05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств.

Образ жизни современного человека характеризуется высокой интенсивностью, в результате чего употребление горячих блюд усложняется и приоритет отдается продуктам быстрого питания, так называемому «фаст-фуду». Это приводит к неправильному питанию, вследствие чего в организме возникает дефицит белков, макро- и микроэлементов, и избыток углеводов, что приводит к заболеваниям. В связи с этим, разработка технологии производства продуктов питания со сбалансированным аминокислотным составом и обогащенных микроэлементами является актуальной.

Автором впервые изучена возможность применения экструдата из смеси нута и пшеницы, обогащенной йодом и селеном в процессе проращивания на растворах йодида калия и сelenита натрия, в технологии варено-копченых колбасных изделий.

Исследования проводились в рамках Госзадания ГНУ НИИММП, грантов Президента РФ для молодых ученых МК 3731.2018.11, и для поддержки ведущих научных школ НШ-2542.2020.11.

Автором созданы рецептуры и выработаны опытные образцы варено-копченых колбас, которые по органолептическим показателям не отличаются от контрольного образца без добавления растительного ингредиента. По результатам комплексного исследования экспериментальных образцов было установлено, что образцы варено-копченых колбас №2 и №3 можно отнести к категории обогащенных продуктов питания. Наилучшие показатели были зарегистрированы в образце № 3, содержащем 15% растительного компонента. Наличие растительного ингредиента способствует увеличению влагосвязывающей способности и выхода готового продукта до 95% от массы пряностей, сырья и материалов.

Экономическая эффективность предлагаемого технологического решения не вызывает сомнения, т.к. внедрение разработки на действующее производство при годовом объеме производства 74,1 т на три позиции ассортимента позволит ежегодно получать чистую прибыль в размере 6,25 млн р.

По результатам проведенных исследований, автором разработана нормативно - техническая документация на варено-копченые колбасы (ТУ 10.13.14.190-242-10514645-2019 «Колбасы варено-копченые. Технические условия» и ТИ 10.13.14.190-242-10514645-2019).

Таким образом, диссертационная работа на тему: «Разработка варено-копченых колбас с применением экструдированной растительной смеси, обогащенной йодом и селеном» отвечает требованиям п. 9 ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Данилов Юрий Дмитриевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кандидат биологических наук,
и.о. зав. кафедрой «Технология производства,
переработки продуктов животноводства и
товароведение» ФГБОУ ВО
«Волгоградский государственный
аграрный университет»
400002, г. Волгоград,
пр. Университетский, д. 26
e-mail: vkmalian@yandex.ru
тел.: 8 (8442) 41-17-58
Мельникова Елена Александровна

Кандидат биологических наук,
научный сотрудник Центра технологий
переработки с.-х. продукции
ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный
аграрный университет»
400002, г. Волгоград,
пр. Университетский, д. 26
e-mail: artem.mag7@mail.ru
тел.: 8-905-333-55-29
Мельников Артем Геннадьевич

Подпись т.т.	<i>Мельникова Е.А. Мельников А.Г.</i>
Заверяю: начальник Управления крайевой политики и предпринимательства	
<i>Мельников А.Г. Мельников</i>	
05.10.2020г.	

