

Отзыв

на автореферат диссертации работу 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.

В настоящее время особенно актуальна проблема обеспечения населения полноценными в биологическом отношении продуктами питания. Перед любой перерабатывающей промышленностью всегда стоят задачи повышения эффективности использования сырья, сокращения отходов производства, расширения ассортимента и повышения качества выпускаемой продукции. Особенно это касается такого ценного сырья, как сырье животного происхождения. Проблематика недостатка микроэлементов, таких как йод и селен, а также баланс аминокислотного ряда современных продуктов питания, является актуальной.

Диссертационная работа Данилова Ю.Д., целью которой является – научное обоснование и разработка варено-копченых колбас с применением экструдированной растительной смеси, обогащенной йодом и селеном, посвящена одной из актуальных проблем сбалансированного питания и здорового образа жизни населения.

Привлекательным в данном исследовании является оригинальность нового подхода применения экструдата из смеси нута и пшеницы, обогащенном йодом и селеном в процессе проращивания на растворах йодида калия и селенита натрия, в технологии варено-копченых колбас. При этом автором доказана необходимость нормирования показателя, как количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) в представленном ассортименте обогащенных варено-копченых колбас ввиду особенностей компонентного состава.

Значимость для науки и практики определяется тем, что автором разработана рецептура и представлена технология варено-копченых колбас с повышенным содержанием микроэлементов йода, селена и улучшенным аминокислотным составом. Доказана экономическая эффективность и сокращение затрат в сравнении с производством аналогичной продукции.

Основные положения диссертации отражены в 30 научных работах, том числе – 4 публикации в журналах, индексируемых в международных базах данных Scopus и Web of Science, 6 - в журналах, рекомендованных ВАК.

Новизна технических решений подтверждается патентом РФ №2626730 «Способ производства обогащенной варено-копченой колбасы».

Выводы диссертационной работы аргументированы, методика постановки и проведения экспериментальных исследований соответствует поставленным автором цели и задачам. Структура автореферата соответствует предъявляемым требованиям. Существенных замечаний в материалах автореферата диссертации нет. Рецензируемая диссертационная работа Данилова Ю.Д., законченный труд.

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

Насиров Юрий Зейфулаевич

Кандидат экономических наук, доцент,
заведующий кафедрой пищевых технологий
и товароведения, Федеральное
государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Донской
государственный аграрный университет»

346493, Российская Федерация, Ростовская
область, Октябрьский район, поселок
Персиановский, ул. Кривошлыкова 24.
8(86360) 3-61-50, dongau@mail.ru

Подпись кандидата экономических наук заверяю

Ученый секретарь Ученого совета ФГБОУ
ВО «Донской ГАУ», доцент

07.10.2020 г.

Мажуга Геннадий Евгеньевич

