

## **ОТЗЫВ**

**научного руководителя Сложенкиной М.И.**

**о работе над кандидатской диссертацией соискателя Данилова Юрия Дмитриевича на тему: «Разработка варено-копченых колбас с применением экструдированной растительной смеси, обогащенной йодом и селеном», представленной на соискание ученой степени по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»**

Данилов Юрий Дмитриевич в 2011 году поступил на факультет технологии пищевых производств Волгоградского государственного технического университета (специальность 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения»). Окончив бакалавриат в 2015 году, продолжил обучение на данном направлении в магистратуре, которую окончил с отличием в 2017 году. Проходил обучение в очной аспирантуре при ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции».

Соискатель работал на должности младшего научного сотрудника в комплексной аналитической лаборатории Поволжского научно-исследовательского института производства и переработки мясомолочной продукции (ГНУ НИИММП). В 2018 году переведен в отдел по хранению и переработке продукции животноводства этого же учреждения, где в настоящее время по совместительству выполняет обязанности материально-ответственного лица.

Свои первые исследования Данилов Юрий Дмитриевич начал проводить в 2014 году, являясь студентом Волгоградского государственного технического университета. За отличную учебу и научно-исследовательскую деятельность дважды был удостоен стипендии Президента РФ (2015, 2016 гг.).

Представленная тема диссертационной работы весьма актуальна. Многие отечественные потребители испытывают трудности в обеспечении своего рациона сбалансированными продуктами питания. В работе затрагивается проблема йодной и селеной недостаточности, а также несбалансированности белком рациона питания потребителей. В качестве решения соискатель рассматривает возможность создания и внедрения на отечественный рынок мясопродуктов ассортимента варено-копченых колбасных изделий с использованием смеси нута и пшеницы, пророщенных на растворах йода и селена, затем прошедших стадию экструдирования. Были рассмотрены особенности технологии разработанного продукта, стадии подготовки растительных ингредиентов, проведен теоретический расчет и экспериментальное определение пищевой и биологической ценности, а также представлено микробиологическое исследование готовой продукции с добавлением смеси нута и пшеницы.

Технологическое решение, сформулированное в диссертационной работе, подтверждено патентом РФ на изобретение RU2626730 «Способ производства обогащенной варено-копченой колбасы».

По результатам проведенных исследований опубликовано 29 научных работ, в т.ч. 6 статей – в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, 4 статьи – в зарубежных журналах, индексируемых в международных базах данных Scopus и Web of Science, 2 монографии, 17 статей – в научных изданиях, индексируемых в базе данных РИНЦ.

Основные разделы диссертационной работы были доложены, обсуждены и одобрены на всероссийских и внутривузовских конференциях. На Российской агропромышленной выставке «Золотая осень», «За инновационные разработки мясопродуктов» (Москва, ВДНХ, 2016), Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Научные основы создания и реализации современных технологий здоровьесбережения» (Ростов-на-Дону 28-29 октября, 2016); Всероссийском смотре-конкурсе лучших пищевых продуктов, продовольственного сырья и инновационных разработок ВолгГТУ (Волгоград, 2014, 2016-2019) соискатель был награжден дипломами и золотыми медалями.

Следует отметить такие положительные стороны диссертанта как усердие и целеустремленность, способность ставить перед собой задачи и самостоятельно их выполнять. Данилов Ю.Д. показал себя как ответственный и добросовестный исследователь, способный грамотно проводить научные исследования, анализировать и обрабатывать полученные результаты.

Диссертационное исследование соответствует п. 1, 3, 4, 7 паспорта специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», а также отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям.

Считаю, что Данилов Ю.Д. является вполне самостоятельным молодым ученым, заслуживающим присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

### НАУЧНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ:

Директор ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»,  
член-корреспондент РАН,  
доктор биологических наук, профессор  
400131, г. Волгоград, ул. Рокоссовского, 6.  
+7 (8442) 39-10-48, slozhenkina@mail.ru

*М.И. Сложенкина*

М.И. Сложенкина



*Сложенкина М.И.*  
М.И. Сложенкина  
Заведующий отделом кадров  
*Сложенкина М.И.*  
2020