

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Баюми Ахмеда Адель Ахмеда Сайеда на тему: «Разработка технологии низкокалорийных мясных рубленых полуфабрикатов с использованием растительного сырья (тигровых орехов и киноа)», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Модификация рецептур с использованием нетрадиционных видов сырья и создание пищевых продуктов с заданными свойствами представляет особый интерес в настоящее время. Среди сырьевых компонентов растительного происхождения, вводимых в систему пищевых продуктов, широкое распространение получили семена различных растений, продукты переработки топинамбура, экстракты пряных трав и др. Как правило, такие продукты питания обладают не только повышенной физиологической ценностью, но и позволяют создать необходимые фоновые условия для профилактики различных заболеваний. В связи с этим исследование, выполненное в диссертационной работе Баюми А.А.А.С., весьма актуально.

Представляют интерес результаты исследования микроструктуры образцов мясных рубленых полуфабрикатов, позволившие выявить взаимодействие основных компонентов. Проведенная диссертантом оценка аминокислотного состава и перевариваемости «*in vitro*» исследуемых образцов мясных рубленых полуфабрикатов, доказывает, что поставленная в работе цель – создание обогащенных низкокалорийный пищевых продуктов – достигнута.

Вместе с тем, в диссертации имеются ряд недостатков:

1. Не совсем понятно, с какой целью приведены данные химического состава и антиоксидантной активности различных видов растительного сырья в таблице 1 и 2 на стр.7 автореферата.
2. Автором не обоснован выбор тигровых орехов и киноа как сырьевых компонентов для обогащения.
3. Рисунки 8 и 9 на стр. 17 автореферата плохо читаемы.

Отмеченные замечания не носят принципиального характера, не снижают научной и практической ценности диссертационной работы.

Диссертационная работа Баюми Ахмеда Адель Ахмеда Сайеда на тему «Разработка технологии низкокалорийных мясных рубленых полуфабрикатов с использованием растительного сырья (тигровых орехов и киноа)» представляет собой законченное научное исследование,

соответствует пп. 1, 2, 3 и 9 паспорта специальности 15.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (технические науки), требованиям ВАК при Минобрнауки РФ, изложенным в пп. 9, 10 «Положения о присуждении ученых степеней» (утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (с редакцией от 01.10.2018 г.)), а ее автор, Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 15.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Профессор кафедры
пищевых и биотехнологий,
д.т.н., доцент

И.В. Калинина

Доцент кафедры
пищевых и биотехнологий,
к.т.н., доцент

Л.А. Цирульниченко

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)»

Почтовый адрес: 454080, г. Челябинск, Пр. Ленина 76

Телефон: 8-351-267-93-80

e-mail: Kalininaiv@susu.ru

17.05.2021 г

Подпись заверяю

Начальник управления по работе
с кадрами Южно-Уральского
государственного университета



Минакова