

ОТЗЫВ
*на автореферат Дыдыкина Андрея Сергеевича на тему
«Развитие научно-практических основ создания функциональных и
специализированных мясных продуктов с учетом оценки влияния способов
технологического воздействия на их качество и безопасность»,
представленной на соискание ученой степени доктора технических наук
по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств»*

Проблема здорового питания различных групп населения является важнейшей социально-экономической задачей, определяющей продовольственную безопасность России. Одним из приоритетных направлений государственной политики в области здорового питания населения РФ является сохранение и укрепление здоровья, а также профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием. Кроме того для перерабатывающей промышленности является актуальной задача развития производства продуктов нового поколения (функциональных и специализированных) с заданными качественными характеристиками.

В России появление функциональных продуктов питания на рынке значительно опережает знания о них как у населения, так и у технологов, разрабатывающих и выпускающих эти продукты. Поэтому возникает необходимость разработки научных подходов, рекомендаций, классификации продуктов, с учетом требований, предъявляемых к ним и имеющегося опыта по их созданию.

В этой связи чрезвычайно актуальна работа А.С. Дыдыкина, направленная на систематизацию требований к специализированным и функциональным мясным продуктам с учетом современной классификации и в создание методологии их разработки.

Новизна полученных диссертантом результатов заключается в разработке методологии создания функциональных продуктов на основе нутриентного потенциала мясного сырья и в обосновании дальнейшего совершенствования технологических процессов производства специализированных мясных продуктов.

Теоретическая и практическая значимость работы заключается в разработке алгоритма исследования мясного сырья с целью установления его отличительных признаков и определении потенциала его использования в составе функциональных мясных продуктов. Алгоритм апробирован на 370 образцах мясного сырья, представленных 8 предприятиями мясной промышленности.

Новизна технических решений подтверждена объектами интеллектуальной собственности. Материалы работы использованы в методических рекомендациях для врачей; теоретические и практические результаты исследования используются в программах курса повышения

квалификации Учебных центров ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Обоснованность научных выводов и рекомендаций, сформулированных в работе и их достоверность, подтверждены достаточным объемом выполненных исследований, использованием современных методов определения физико-химических, биохимических, микробиологических, микроструктурных, иммуноферментных, клинических, органолептических и других методов исследований пищевой продукции, а также обработкой экспериментальных данных методами математической статистики.

Выводы логически вытекают из содержания работы.

При обсуждении результатов экспериментальных исследований следует выделить исследование, направленное на разработку комплексных смесей для обогащения функциональных и специализированных продуктов. В биологическом эксперименте доказано, что использование органической формы йода в комплексной смеси повышает эффективность функциональных и специализированных продуктов.

Несмотря на перечисленные достоинства, имеется следующее замечание: в выводах работы не отражены результаты оценки влияния высоких температур на безопасность (образование акриламида) мясных детских консервов.

На основании выше изложенного, считаю, что диссертационная работа Дыдыкина Андрея Сергеевича на тему «Развитие научно-практических основ создания функциональных и специализированных мясных продуктов с учетом оценки влияния способов технологического воздействия на их качество и безопасность», отвечает требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (редакция от 01.10.2018 г.), предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор Дыдыкин А.С. заслуживает присуждения искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Доктор технических наук, профессор
Зав. кафедрой инжиниринга технологического оборудования
Федеральное агентство по рыболовству.
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет» (ФГБОУ ВО КГТУ)

236022, Северо-Западный федеральный округ,
Калининградская обл., г. Калининград,
Советский проспект, д. 1. тел. +7 (4012) 99-53-36,
<https://klgtu.ru/>
e-mail: yuriy.fatykhov@klgtu.ru



Фатыхов
Юрий Адгамович



Подпись руки Ю.А.Фатыхова
Юрия Адгамовича Фатыхова
18.09.2022.