

ОТЗЫВ

на диссертационную работу Дыдыкина Андрея Сергеевича: «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

Одним из перспективных направлений реализации государственной политики в области здорового питания населения РФ является производство продуктов повышенной пищевой ценности и обогащенных незаменимыми компонентами. В автореферате диссертационной работы Дыдыкина А.С. нашли отражение теоритические и практические оценки принципов создания фундаментальных основ и развития научно-практических подходов к совершенствованию технологических процессов разработки и производства функциональных и специализированных мясных продуктов.

Анализ данных представленных в автореферате позволяет особо следует подчеркнуть чрезвычайную актуальность диссертационного исследования по разработке концепции создания функциональных и специализированных продуктов питания, так как данное направление является одной из приоритетных задач Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 г., утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 г. № 1364-р.

В ходе работы автором разработан и апробирован алгоритм исследования различных видов мясного сырья для использования его при разработке и производстве функциональных мясных продуктов и предложен коэффициент нутриентного потенциала мяса, разработаны принципы создания пищевых комплексов ингредиентов для функциональных и специализированных мясных продуктов.

Важным результатом диссертационного исследования автора является методология создания функциональных мясных продуктов на основе оценки нутриентного потенциала основного сырья.

Полученные соискателем результаты использованы в межгосударственных и национальных стандартах. Оригинальность разработок подтверждена объектами интеллектуальной собственности.


Представленные к защите результаты используются в практической и образовательной деятельности. Особого внимания заслуживают представленные в 7 главе частные технологии функциональных и специализированных мясных продуктов с результатами оценки их эффективности. Разработанные технологии апробированы и внедрены в промышленность.

Выводы, сделанные на основе полученных в ходе работы результатов, полностью соответствуют положениям, выносимым на защиту, отражают сформулированные цель и задачи данного исследования и однозначно имеют научную новизну и практическую значимость.

При общем положительном впечатлении от представленной автором работы, в автореферате есть несоответствие по отличительному признаку:

-на стр.14 автореферата Условие 4 является совокупностью двух требований $C_{нжк} \leq 1,5$ г на 100 г и $D_{нжк} \leq 10$ % калорийности сырья. Поэтому присвоение отличительного признака «Низкое содержание насыщенных жирных кислот» удовлетворяется лишь одним из двух требований $D_{нжк} < 10$. То есть следует учесть, что основным условием установления данного отличительного признака является не превышение суммы НЖК и трансжирных кислот порога 1,5 г на 100 г сырья при условии соблюдения требования – $D_{нжк} < 10$ %.

Автореферат даёт целостное представление о диссертационной работе на тему «Развитие научно-практических основ создания функциональных и специализированных мясных продуктов с учетом оценки влияния способов технологического воздействия на их качество и безопасность», которая является законченной научно-исследовательской работой, выполненной на высоком научном уровне, и в полной мере отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор Дыдыкин Андрей Сергеевич заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

<p>Рецензент:</p> <p>Доктор технических наук по специальности 05.18.15 Ученое звание – профессор Должность – Директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных продуктов</p>	 <p>Савенкова Татьяна Валентиновна</p>
--	--

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

Россия, 117997, Москва, Стремянной переулок 36, корп.6, каб. 235

Тел.: 8 (495) 800-12-00 доб.: 15-52

e-mail: savenkova.tv@rea.ru

<p>ПОДПИСЬ <i>Савенковой Т.В.</i> удостоверяю Специалист по работе с персоналом <i>Али</i> <i>15.08.20 22г.</i></p>

