

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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»

Необходимость разработки функциональных продуктов продиктована усугубляющимся с каждым годом дефицитом ряда пищевых нутриентов в питании человека, проживающего в индустриальном обществе, который затрагивает все страны мира. По мнению нутрициологов, потребность населения России и других развитых стран в микронутриентах не может быть сегодня удовлетворена за счет традиционного питания. Необходимы дополнительные источники поступления физиологически функциональных ингредиентов (нутрицевтиков, парафармацевтиков, пробиотиков и др.). В тоже время, большой потенциал для нивелирования пищевых дефицитов имеет применение современных технологий, новых производственных процессов и физических методов обработки сельскохозяйственного пищевого сырья. В этой связи, работа Дыдыкина А.С., несомненно, является актуальной, поскольку посвящена разработке методологии создания функциональных мясных продуктов и развитию научно-практических подходов к совершенствованию технологических процессов производства специализированных мясных продуктов с учетом оценки влияния способов технологического воздействия на их качество и безопасность.

Работа выполнена комплексно и отражает все аспекты разработки функциональных продуктов, включая методологию их создания на основе оценки нутриентного потенциала основного сырья, классификацию, создание эффективных комплексов технологических и функциональных пищевых ингредиентов для фортификации, а также физические способы воздействия на мясную систему.

Автором предложены технологические способы корректировки свойств мясной системы под требования функциональных и специализированных мясных продуктов. Для этого проведено научно-практическое обоснование специальных способов водоподготовки, изучено влияние физических способов корректировки показателей воды и исследовано ее воздействие на качество и безопасность функциональных и специализированных мясных продуктов, изготовленных с ее использованием.

Полученные экспериментальные данные позволили автору научно обосновать параметры радиационной обработки для получения безопасной мясной продукции, что вносит значимый вклад, как с научной, так и практической точки зрения.

Результаты проведенной работы в большом объеме представлены в научных изданиях. По теме диссертации опубликованы 163 печатные работы, из них 3 монографии, 17 публикаций в изданиях, индексируемых международными базами данных Web of Science и Scopus, 122 публикации в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, подготовлены 2 методических документа, получены 2 свидетельства на регистрацию объекта интеллектуальной собственности.

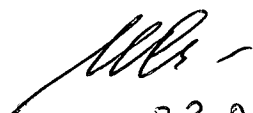
При анализе работы Дыдыкина А.С. следует отметить следующее замечание. Диссертантом предложен расчетный коэффициент нутриентного потенциала мясного сырья для оценки возможности его использования в составе рецептурных

функциональных мясных продуктов. Указанный коэффициент предлагается использовать для прогнозирования заявленных свойств продукта с дальнейшим подтверждением прогноза исследованием содержания нутриента с учетом предполагаемого срока годности продукции и установленного для соответствующего вида продукта коэффициента запаса (С.16 автореферата). По моему мнению, здесь автор допустил терминологическую неточность, определяя последовательность расчета как прогноз и его подтверждение. Вычисление прогноза (точечного или интервального), при изучении исследуемого параметра методами математической статистики (например, при исследовании временного ряда), предполагает анализ значений параметра на определенном временном промежутке с дальнейшим прогнозом значения через шаг (несколько шагов) во времени. Однако в данном случае подразумевается оценка содержания определенного нутриента по расчетному значению коэффициента, предложенного автором.

В целом, материалы автореферата изложены последовательно и логично, проиллюстрированы иерархическими схемами, табличным и графическим материалом, который подтверждает сделанные выводы. Все положения, выносимые на защиту автором, обоснованы и подтверждены проведенными исследованиями. Работа, несомненно, имеет научную новизну, практическую значимость и, несмотря на отдельные недостатки, может быть оценена только положительно.

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 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,
профессор кафедры технологии продуктов
питания ФГБОУ ВО «Саратовский
государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И.
Вавилова»


23.08.22

Симакова И.В.

Адрес организации: 410012, г. Саратов, Театральная пл., 1, ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова», тел. 8-919-833-62-73, <https://sgau.ru/>, e-mail: simakovaiv@yandex.ru.

Подпись Симаковой Инны Владимировны заверяю

Начальник управления

