

## Отзыв

на автореферат диссертации 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» на соискание ученой степени доктора технических наук по специальностям: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Обеспечение населения продуктами питания с учетом физиологических потребностей организма в настоящее время являются одной из самых актуальных задач отечественной индустрии пищевой отрасли. Качественные и количественные нарушения рациона питания человека приводят в целом к пищевому и энергетическому дисбалансу, проявляющемуся в развитии различных заболеваний, в частности: сердечно-сосудистые расстройства, заболевания эндокринной системы, желудочно-кишечного тракта и др. Одним из ключевых моментов при решении данной проблемы является использование в питании функциональных продуктов, обладающих профилактическим эффектом, заключающимся в положительном влиянии на определенные функции организма. При этом необходимо учитывать современные научные подходы, ориентированные на особенности питания различных групп населения, заболевания и региональные особенности. В этой связи проведение комплексных исследований в области создания специализированных и функциональных пищевых продуктов, совершенствование технологий их производства, оценка качества и безопасности несомненно является актуальным направлением исследований.

Целью данной работы является разработка методологии создания функциональных мясных продуктов и развитие научно-практических подходов к совершенствованию технологических процессов производства специализированных мясных продуктов, с учетом оценки влияния способов технологического воздействия на их качество и безопасность.

Для выполнения работы автором сформулированы основные задачи:

- проведение анализа текущего состояния развития функциональных пищевых продуктов;
- систематизация требований к функциональным мясным продуктам с учетом современной классификации;
- разработка методологии создания функциональных мясных продуктов на основе оценки нутриентного потенциала основного сырья;
- разработка технологических способов корректировки свойств мясной системы под требования функциональных и специализированных мясных продуктов;
- разработка принципов создания эффективных комплексов технологических и функциональных ингредиентов для фортификации функциональных и специализированных мясных продуктов;
- разработка частных технологий функциональных и специализированных мясных продуктов и проведение комплексной оценки их эффективности и безопасности.

Научная новизна исследований заключается в комплексном изучении влияния на качество и безопасность компонентов и готовой продукции особенностей нативного состава сырья, технологических способов его обработки, создании модулей и смесей, а также в разработке методологии создания функциональных мясных продуктов и обосновании направлений дальнейшего совершенствования технологических процессов производства специализированных мясных продуктов.

Теоретической значимостью работы является разработка алгоритма исследования мясного сырья с целью установления его отличительных признаков и определение потенциала использования различных видов мяса и субпродуктов в составе готовых функциональных продуктов.

