

В совет по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 006.021.02 на базе ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы *Кидяева Сергея Николаевича* «Многофункциональный комплекс на основе коллагенового ферментолизата и биологически активных веществ для использования в технологии продуктов из мяса птицы», по специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»; 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

На сегодняшний день основные моменты питания населения выходят на уровень создания технологий пищевых продуктов нового поколения. Причины связаны с негативными тенденциями современной жизни: экологическими нарушениями, демографическими проблемами, истощением биоресурсов и т.д. Развитие науки о питании в направлении, противоположном традиционным установкам, обеспечивающим высокую энергетическую ценность пищи, приводит к проблеме дефицита минорных компонентов, который может быть устранен при разработке и реализации пищевых продуктов нового поколения из нетрадиционных источников сырья.

В диссертации С.Н. Кидяева была поставлена цель - создание многофункционального комплекса на основе биомодифицированного коллагенсодержащего сырья в сочетании с инулином и концентратом сывороточного белка для использования в технологии продуктов из мяса птицы, что находится в контексте актуальных проблем современной науки.

Оригинальным в данной работе можно назвать использование новых ферментных препаратов, ранее не использованных при изменении структуры коллагена, а также подход к модификации губ крупного рогатого скота различного термического состояния, с целью получения коллагенового

ферментолизата. При этом автором доказано взаимодействие биомодифицированного коллагена с концентратом сывороточного белка и пищевого волокна растительного происхождения, в результате чего происходит образование единого комплекса. Спроектирован и установлен рациональный состав, изучены свойства и потребительские характеристики разработанного многофункционального комплекса для использования в технологии мясных изделий с целью их обогащения миорными компонентами. Доказано опытами «*in vitro*», что комплекс повышает биологическую ценность готовых мясных изделий.

Автором диссертации выполнен большой комплекс научных исследований, в результате которых получен значимый объем экспериментальных данных - систематизированных, обобщенных и не противоречащих известным положениям. При организации и проведении экспериментальных исследований, соискатель применял современное оборудование и методы определения показателей исследуемых объектов. Полученный материал убедительно обоснован и экспериментально подтверждает научную новизну и практическую значимость диссертационной работы.

Работа подтверждена достаточным количеством публикаций (21), в том числе в журналах, рекомендованных ВАК - 5, апробирована в промышленных условиях.

Автореферат отражает основные положения диссертации и существенных замечаний не имеет.

Диссертация «Многофункциональный комплекс на основе коллагенового ферментолизата и биологически активных веществ для использования в технологии продуктов из мяса птицы» является самостоятельной научно-исследовательской работой, направленной на решение актуальной проблемы, имеющей существенное значение для обеспечения населения РФ здоровыми продуктами питания. Диссертационная работа полностью соответствует требованиям ВАК при Министерстве науки и образования РФ и п.9

«Положения о присуждении ученых степеней», утвержденному Постановлением Правительства РФ №842 от 24.09.2013 г., а ее автор – Кидяев Сергей Николаевич заслуживает присуждение ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»; 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

Доцент кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО РГАЗУ

Кандидат технических наук по специальностям: 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Подпись заверяю:

Начальник отдела административной работы

ФГБОУ ВО РГАЗУ

Артемьева И.О.

Подпись Артемьевой Ирины Олеговны заверяю

143907, МО, г. Балашиха,
ул. Н. Энтузиастов, дом 50, Тел.: 521-24-56
143900, МО, г. Балашиха,
ул. Ю. Фучика, дом 1, тел.: 521-24-64

“ ” 20



ФГБОУ ВО РГАЗУ

143907, Московская область, г. Балашиха, ул.
Шоссе Энтузиастов, д. 50.

Тел +7 (495) 521-24-56, 521-24-64, e-mail:
mail@rgazu.ru