

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кидяева Сергея Николаевича «Многофункциональный комплекс на основе коллагенового ферментоллизата и биологически активных веществ для использования в технологии продуктов из мяса птицы», представленный на соискание 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».

На сегодняшний день среди социальных экологических проблем остро стоит задача охраны здоровья населения, которая, с одной стороны, включает вопросы дефицита доступных лекарственных средств, а с другой – вопросы некачественного, неполноценного питания. Актуальной задачей современного производства являются поиски новых нетрадиционных направлений переработки ценного животного сырья на пищевые и специализированные цели. В настоящий момент особенно важна реализация потенциала отечественной науки и технологии более полного использования различных видов животноводческого сырья на основе сокращения потерь и отходов при его переработке с целью производства полезных продуктов.

Актуальность работы С.Н. Кидяева заключается в направленности на решение значимых на сегодняшний день задач мясоперерабатывающей отрасли – рационализация использования пищевого сырья, разработка новых и совершенствование существующих технологий мясных продуктов.

Диссертантом сформулирована цель и определены задачи исследования, подобрана и изучена научная литература, патентная информация. В ходе экспериментальных исследований Кидяевым С.Н. установлена способность концентрата сывороточного белка и инулина образовывать комплекс с коллагеновым ферментоллизатом, предложен способ модификации субпродуктов II категории крупного рогатого скота ферментными препаратами различного происхождения (Протеаза В – щелочная протеаза микробиального происхождения и Протеаза С – щелочная протеаза грибкового происхождения), установлено рациональное соотношение компонентов в комплексе, предложены рецептуры и технологии мясных продуктов с его использованием.

Изложенный в автореферате комплекс исследований, дает основание считать, что работа Кидяева С.Н., представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук представляет собой законченное исследование и имеет практическую значимость.

Следует отметить, что диссертантом реализован широкий спектр общепринятых, специальных и инструментальных методов исследований, подтверждающих качество, безопасность и эффективность разработанных продуктов питания.

Материалы диссертационной работы апробированы на Международных, Всероссийских, региональных выставках и конференциях (награждены медалями и грамотами). Соискателем опубликовано 21 научная работа, в том числе пять - в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ. Подана заявка на патент.

Большой объем аналитической, экспериментальной работы, комплексность подхода к решению поставленных задач, позволили автору получить научно обоснованные результаты, обладающие новизной и практической значимостью.

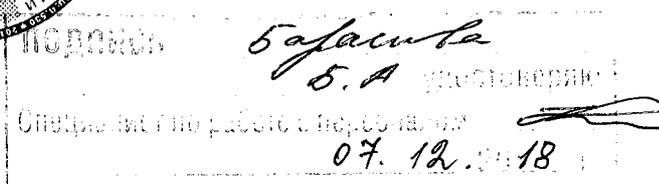
Автореферат отражает основные положения диссертации и существенных замечаний не имеет.

Диссертация «Многофункциональный комплекс на основе коллагенового ферментолита 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».

ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»,
профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы,
доктор технических наук, профессор



Б.А. Баранов



117997, Российская Федерация, г. Москва, Стремянный пер., 36
Тел: +7-499-237-93-05
E-mail: Baranov.BA@rea.ru