

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Кидяева Сергея Николаевича** на тему:
«Многофункциональный комплекс на основе коллагенового ферментолизата и биологически активных веществ для использования в технологии продуктов из мяса птицы», представленной 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 современном этапе развития отрасли птицеводства в РФ необходимо разрабатывать новые концепции по созданию полезной пищи на основе мяса птицы, включающей в себя набор аминокислот, моносахаридов, жирных кислот, витаминов, минеральных веществ и т.п., обеспечивающих нормальный рост и развитие организма человека.

Целью представленной работы являлось научное обоснование и создание многофункционального комплекса на основе биомодифицированного коллагенсодержащего сырья в сочетании с инулином и концентратом сывороточного белка для использования в технологии продуктов из мяса птицы.

Научная новизна состоит в том, что расширены теоретические сведения о биохимических и физико-химических характеристиках ферментных препаратов – микробиальной Протеазы В и грибковой Протеазы С. Проведена сравнительная оценка глубины гидролитических процессов, определены кинетические характеристики ферментных реакций и средства выбранных ферментов в препаратах к исследуемым субстратам.

С помощью аппарата математического моделирования разработан многофункциональный комплекс с оптимальным соотношением рецептурных ингредиентов на основе биомодифицированного коллагенсодержащего сырья, концентрата сывороточного белка и инулина, обеспечивающий полезный симбиоз и сохранность биологической активности выбранных ингредиентов в процессе технологической обработки.

Опираясь на принципы пищевой комбинаторики и современной нутрициологии, теоретически и экспериментально обоснованы технологии поликомпонентных мясных продуктов с функциональными ингредиентами.

Считаю, что представленная диссертационная работа на тему: «Многофункциональный комплекс на основе коллагенового ферментолизата и биологически активных веществ для использования в технологии продуктов из мяса птицы» отличается актуальностью, научной новизной, имеет практическую значимость, отвечает требованиям II.9 ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор Кидяев С.Н. заслуживает присуждения 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.

Доктор биологических наук,
главный научный сотрудник
ГНУ НИИММП,

400131 г. Волгоград, ул. Рокоссовского, 6
e-mail: niiimmp@mail.ru, (8442) 39-10-48



Подпись Наталья Ивановна Мосолова
Мосоловой
Наталья Ивановна
ЗАВЕРЯЮ
Начальник отдела кадров
без / без от
29 июля 2018