

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук Кременевской Марианны Игоревны «Научные основы технологий глубокой переработки коллагенсодержащего сырья для получения продуктов с заданными свойствами» по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Диссертационная работа Кременевской Марианны Игоревны посвящена разработке научной концепции глубокой переработки побочных продуктов мясной отрасли в маломинерализованных водных средах и её системная реализация для получения и применения новых форм белковых ингредиентов (БИ) с заданными свойствами в различных областях агропромышленного комплекса (АПК).

Работу отличает четко сформулированная цель и соподчиненные ей задачи, логично представленная и реализованная схема исследований, широкая апробация полученных результатов.

Автором сформулированы научные принципы, направления и области использования БИ в производстве мясной продукции и сельском хозяйстве. Предложена методика определения усушки при холодильной обработке и хранении сырья и продукции, выработанной с применением БИ, а также новый метод расчета эффективного коэффициента диффузии влаги на границе раздела фаз.

Определены необходимые условия гидролиза в маломинерализованных водных средах коллагенсодержащего побочного сырья мясной и птицеперерабатывающей отраслей при получении БИ с заданными свойствами.

Разработаны частные технологии применения БИ в производстве ряда продуктов питания. Определены наилучшие дозы и композиционный состав внесения БИ в виде эмульсий и порошка в технологиях мясных и мясосодержащих продуктов.

Созданы и практически реализованы на предприятиях агропромышленного комплекса (АПК) технологии БИ с заданными характеристиками для непосредственного использования в эмульсионном и порошкообразном виде. Разработана нормативно-техническая документация, получены 16 актов внедрения на апробацию в промышленных условиях продукции.

Основные положения диссертации опубликованы в 82 печатных работах, в том числе 37 публикациях в изданиях, рекомендованных ВАК, 6 патентах, 3 учебниках, рекомендованных к изданию УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии.

Диссертация состоит из введения, четырех глав, основных результатов и выводов, списка литературы, включающего 416 наименований и 14 приложений. Основное содержание работы изложено на 226 страницах компьютерного текста, включая 52 рисунка и 15 таблиц.

Выполненный объем и структура диссертации, а также основные выводы и результаты соответствуют поставленным целям и задачам работы. Существенных замечаний в материалах автореферата диссертации не выявлено.

Учитывая целостный характер диссертационной работы, научную новизну и практическую значимость выполненных исследований, считаем, что представленная диссертация соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ, предъявляемых ВАК РФ к докторским диссертациям, а ее автор, Кременевская Марианна Игоревна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор сельскохозяйственных наук, профессор
заведующий кафедрой «Технология производства и
переработки продукции животноводства»
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
410012, г. Саратов, Театральная пл., 1
Телефон: (8452)-23-32-92
E-mail: rector@sgau.ru

А.В. Молчанов

Кандидат биологических наук, доцент
доцент кафедры «Технология производства и
переработки продукции животноводства»
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
410012, г. Саратов, Театральная пл., 1
Телефон: (8452)-23-32-92
E-mail: rector@sgau.ru

Т.Ю. Левина

Ученый секретарь ученого совета
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ



А.П. Муравлев