

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации ДАНИЛОВА Юрия Дмитриевича «Разработка варено-копченых колбас с применением экструдированной растительной смеси, обогащенной йодом и селеном», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Автором предложен растительный ингредиент, состоящий из смеси нута нового сорта «Волжанин 50» и пшеницы «Камышанка-4», выращиваемых в регионах Поволжья. Сочетание данных компонентов в соотношении одна часть пшеницы на четыре части нута позволяет получать ингредиент с улучшенным аминокислотным составом и обогащенным целевыми микроэлементами. Представлена технология получения растительного ингредиента. Были созданы рецептуры и представлен способ производства ассортимента варено-копченых колбас собственной разработки. Проведено комплексное исследование экспериментальных образцов варено-копченых колбас. Определена оптимальная доза внесения растительного ингредиента. Внедрение разработки на действующее производство при годовом объеме производства 74,1 т на три позиции ассортимента позволит ежегодно получать чистую прибыль в размере 6,25 млн р. Стоимость экструдата из пророщенной пшеницы и нута, обогащенных селеном и йодом, составляет 37 р./кг.

В целом работа выполнена на достаточно высоком научном и методическом уровне с применением современных методов исследования. Полученные результаты обработаны статистически и не вызывают сомнений. Выводы логически вытекают из текста представленной работы, сформулированы четко и лаконично.

Диссертационная работа ДАНИЛОВА Юрия Дмитриевича «Разработка варено-копченых колбас с применением экструдированной растительной смеси, обогащенной йодом и селеном» соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям (пп. 9-11, 13, 14 «Положения о порядке присуждения учёных степеней», утвержденного Постановлением правительства РФ № 842 от 24 сентября 2013 г.), а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

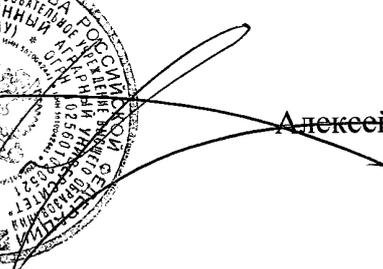
Доктор биологических наук, профессор,  
заведующий кафедрой технологии производства и  
переработки продукции животноводства  
ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный  
аграрный университет»

  
Гоча Мирианович Топурия

Адрес: 460014, г. Оренбург, ул. Челюскинцев, 18.  
Телефон: 8(3532) 77-59-39, E-mail: golaso@rambler.ru

Подпись Г.М. Топурия заверяю  
ректор ФГБОУ ВО  
«Оренбургский государственный  
аграрный университет»  
30.09.2020г.



  
Алексей Геннадьевич Гончаров