

Отзыв

на автореферат диссертации Утьянова Дмитрия Александровича «Разработка методики определения гетероциклических ароматических аминов в мясной продукции, анализ и управление риском их образования», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.02.23 – стандартизация и управление качеством продукции

Диссертационная работа Утьянова Д.А. «Разработка методики определения гетероциклических ароматических аминов в мясной продукции, анализ и управление риском их образования» выполнена в актуальном на сегодняшний день направлении – исследование пищевой продукции в вопросах образования в ней канцерогенов.

Утьянов Д.А. разработал методику экстрагирования гетероциклических ароматических аминов из мясной продукции и их хроматографической идентификации.

Составленный профиль риска гетероциклических ароматических аминов позволяет определить виды продукции, представляющих наибольший риск в отношении канцерогенности и токсичности, а определенные основные факторы, влияющие на риск их образования, определит дальнейшее направление работ по управлению риском образования гетероциклических ароматических аминов в мясной продукции.

Полученные экспериментальные данные показывают важность правильной дотермической обработки мясной продукции для обеспечения ее безопасности.

В своей работе Утьянов Д.А. исследовал образование гетероциклических ароматических аминов в наиболее часто использующихся в мясной промышленности видах сырья – в говядине, свинине и мясе кур. Однако, Утьянову Д.А. следует провести исследования образования гетероциклических ароматических аминов и в других видах мясного сырья, таких как баранина, конина, оленина. Однако это замечание не является

принципиальным, а скорее носит рекомендательный характер для дальнейших исследований по теме образования в мясной продукции гетероциклических ароматических аминов.

Работа Утьянова Д.А. «Разработка методики определения гетероциклических ароматических аминов в мясной продукции, анализ и управление риском их образования» соответствует требованиям предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук. Утьянов Д.А. заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.02.23 – стандартизация и управление качеством продукции.

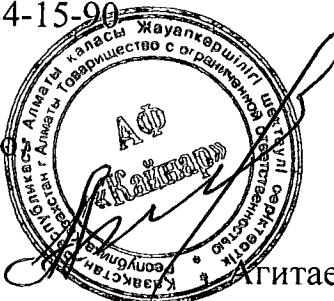
Председатель направления
ТОО «АФ Кайнар»,
академик Каз.НАЕН,
доктор технических наук,
профессор

Узаков Ясин Маликович

050059, г. Алматы, пр. Назарбаева, 271
uzakm@mail.ru, тел. +7-701-744-15-90

Подпись Узакова Я.М. Заверяю

Директор ТОО «АФ Кайнар»



Агитаев Амир Амангелдиевич