

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Баюми Ахмеда Адель Ахмеда Сайеда на тему «Разработка технологии низкокалорийных мясных рубленых полуфабрикатов с использованием растительного сырья (тигровых орехов и киноа)», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Разработка технологий функциональных продуктов питания, безопасных и сохраняющих свое качество в течение длительного периода времени, является одним из приоритетных направлений пищевых технологий XXI века. Обеспечение качества и максимальной сохранности пищевого сырья и готовых продуктов тесно связано с использованием биологически активных добавок, обладающих высокой антиоксидантной активностью. Наряду с этим остро стоит вопрос о дефиците белка, пищевых волокон, витаминов, микро- и макроэлементов в рационе питания населения. Использование нетрадиционного для РФ растительного сырья с высокой антиоксидантной активностью, содержащего в своем составе большое количество белка и пищевых волокон, позволяет расширить ассортимент биологически активных добавок, предложить оригинальные композиции на их основе для использования при создании новых видов мясных продуктов. В этой связи, диссертационная работа Баюми Ахмеда Адель Ахмеда Сайеда, посвященная разработке технологии низкокалорийных мясных рубленых полуфабрикатов с использованием растительного сырья (тигровых орехов и киноа), является, безусловно, актуальной.

Автором достаточно аргументированно сформулирована научная новизна проведенных исследований, которая заключается в том, что диссертант на основе систематизации литературных данных и собственных экспериментальных исследований обосновал целесообразность комплексного подхода к выбору нового вида растительного сырья. Результаты изучения межфазного взаимодействия сырья из различных источников и его смесей позволили разработать оптимальную по составу композицию из тигровых орехов и киноа для изготовления низкокалорийных рубленых полуфабрикатов, изучить ее влияние на показатели качества и сроки годности готовых продуктов.

Не вызывает сомнений практическая значимость работы, заключающаяся в использовании нетрадиционного растительного сырья для создания новых видов низкокалорийных мясных полуфабрикатов.

Разработана рецептура и технология рубленых полуфабрикатов. Утверждена нормативная документация на комплексную добавку «ТиКи» и рубленые полуфабрикаты с ее содержанием – котлеты «Восточные» и котлеты для бургера «Каирский». В производственных условиях (ЗАО «ВКЗ-М»), проведена их промышленная апробация. Проведен расчет экономической

эффективности использования растительной композиции при производстве рубленых полуфабрикатов

Работа достаточно полно освещена в печати и апробирована на научно-практических конференциях. Опубликовано 17 печатных работ, 6 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ и 2 (Scopus) за рубежом.

Вместе с тем считаю необходимым высказать ряд замечаний:


1. на стр. 7 автореферата в таблицах 1 и 2 приведено сравнение только химического состава и антиоксидантной активности растительного сырья, было бы целесообразно привести данные и по витаминно-минеральному составу
2. Автором не указано, какие части растения моринга были использованы в эксперименте
3. Автор не объясняет, почему для изучения свойств нетрадиционных растительных добавок были выбраны именно моринга, киноа, тигровый орех, пшеница и рис.
4. В качестве пожелания предлагаю автору рассмотреть возможность оформления заявки на выдачу патента на изобретение по результатам выполненной работы.

Несмотря на замечания, работа имеет перспективы, научную и практическую значимость и является актуальной.

Диссертация работа Баюми Ахмеда Адель Ахмеда Сайеда «Разработка технологии низкокалорийных мясных рубленых полуфабрикатов с использованием растительного сырья (тигровых орехов и киноа)» соответствует пунктам 1, 2, 3 и 9 паспорта специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».(технические науки), требованиям п.п. 9, 10 «Положения о присуждении ученых степеней» № 842 от 24 сентября 2013 г., а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочны и рыбных продуктов и холодильных производств».

ООО ТК «ЭкоКолор»
Научный консультант
доктор технических наук,
Лауреат Государственной
премии РФ в области науки
и техники

Адрес 109456, Москва, 1-й Вешняковский
Проезд, дом 1, строение 8, офис 132
Тел. 8 4957770008
E.mail:consultant@ecocolor.com

Алехина Л.В.
30.04.212

Подпись Алехиной Л.В. заверяю
Генеральный директор ООО ТК



Терентьева Н.В.