

Отзыв

**на автореферат диссертации Клименковой Анастасии Юрьевны
на тему: «Разработка технологии коагулированного яичного белка с целью создания
куриных полуфабрикатов с высоким содержанием яйца и функциональных
яйцепродуктов» на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств**

Государственная политика в области здорового питания направлена на развитие производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов детского питания, продуктов функционального назначения, диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище с целью сохранения и укрепления здоровья населения, профилактики заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием. Соответственно одной из основных задач развития отечественной пищевой технологии является создание современных наукоемких технологических подходов, обеспечивающих высокую эффективность глубокой переработки сельскохозяйственного сырья, обеспечивающих безопасность и качество пищевой продукции с функциональными свойствами. Реализация этого направления способствует импортозамещению и усилению конкурентных позиций отечественных производителей. Вышеизложенное свидетельствует об актуальности и практической значимости диссертационной работы Анастасии Юрьевны Клименковой, посвященной разработке технологии получения коагулированного яичного белка для создания рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров с высоким содержанием яйца и функциональных яйцепродуктов. Яйцо птицы является, как известно, уникальным источником различных пищевых веществ и в первую очередь благодаря высокому содержанию сбалансированного по аминокислотному составу белка высокой биологической ценности.

В диссертационной работе Клименковой А.Ю. предложен, научно обоснован и реализован способ обогащения яичного белка эссенциальными минеральными веществами в процессе его коагуляции путем термической денатурации с применением легкого кислотного-солевого гидролиза, что способствует его использованию в составе функциональных пищевых продуктов.

Для решения поставленных в диссертационном исследовании задач автором подробно с физико-химических позиций рассмотрен процесс коагуляции яичного белка.

Научная новизна исследования заключается в том, что предложены и экспериментально подтверждены рациональные параметры технологии коагулированного яичного белка, обоснован уровень введения эссенциальных веществ в коагулированный яичный белок для включения в состав разработанных функциональных пищевых продуктов.

Научно-практическая значимость проведенного исследования определяется тем, что диссертантом предложены рецептуры и технологии новых видов продуктов, способных расширить ассортимент отечественного рынка функциональных пищевых продуктов. Существенный интерес представляют данные, полученные в совместных исследованиях со специалистами ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», по оценке остаточной антигенности яичного белка после коагуляции и по биологической оценке коагулированного яичного белка в опытах на лабораторных животных.

Как можно судить по автореферату работы, достоверность результатов диссертационных исследований обоснована последовательным методическим подходом, использованием апробированных методов исследований и современных технических средств измерения, достаточным объемом выполненных исследований.

Основные положения диссертационной работы обсуждены на научных конференциях различного уровня, о научном и практическом уровне выполненной работы свидетельствуют полученные дипломы и медали. Новизна технических решений, предложенных в диссертационной работе, подтверждена 5 патентами. Автором четко определены цели и задачи исследований. Работа выполнена с применением существующих стандартных методов исследования, выводы по работе отражают поставленную цель и задачи и полученные результаты. Проведенные диссертантом исследования представляют интерес, как для научных учреждений, так и для специалистов предприятий.

Считаю, что отдельные незначительные технические замечания по тексту реферата не влияют на его положительную оценку.

Заключение. Автореферат диссертации Клименковой А.Ю. дает представление о целостной и завершенной научно-исследовательской работе, выполненной на актуальную тему.

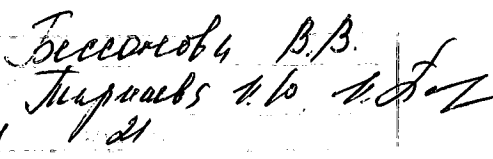
Диссертационная работа полностью соответствует требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (в действующей редакции), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Клименкова Анастасия Юрьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Заведующий лабораторией химии пищевых продуктов

доктор биологических наук, специальность 01.02.01 –  / В.В. Бессонов/

ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
109240, г. Москва, Устьинский проезд, 2/14
Тел. (495) 698-5360 mailbox@ion.ru




Бессонов В.В.
Тел. (495) 698-5360