

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».

Работа Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед посвящена разработке композиции на основе нетрадиционных растительных компонентов и созданию с ее использованием низкокалорийных рубленых полуфабрикатов с увеличенным сроком годности и обогащенных пищевыми волокнами.

Для повышения качества и пищевой ценности продуктов используются различные функциональные добавки, получаемые как из сырья животного, так и растительного происхождения. Растущая осведомленность потребителей пищевых продуктов и усиление глобальной конкуренции производителей мяса оказывают давление на создание новых мясных продуктов функциональной направленности в русле концепции позитивного (здорового, функционального) питания. Это продукты питания, содержащие ингредиенты, которые приносят пользу здоровью человека, повышают его сопротивляемость заболеваниям. Большое внимание уделяется пищевым добавкам, полученным из орехов, фруктов, овощей, трав и специй. Их используют с целью обогащения продуктов питания пищевыми волокнами, микро и макроэлементами, для увеличения срока годности, улучшения вкусовых характеристик и расширения ассортимента продуктов на мясной, растительной, мясорастительной основе, в том числе различных видов охлажденных и замороженных полуфабрикатов.

Использование растительных добавок (киноа и тигрового ореха), произрастающих в жарких странах, таких, как Египет, при создании композиции ранее не рассматривалось, не изучался вопрос природы и механизма взаимодействия компонентов добавок, не разрабатывались технологии мясных рубленых полуфабрикатов с их применением.

В связи с вышесказанным, тема диссертационной работы Баюми А. А. является актуальной и значимой.

С помощью современных методов исследования Баюми А. А. проведен анализ качественных характеристик добавок киноа и тигрового ореха, композиции «ТиКи» на их основе и мясных рубленых полуфабрикатов с ее использованием.

В ходе исследований теоретически и экспериментально установлена целесообразность использования нетрадиционных растительных добавок в мясных продуктах питания с целью снижения калорийности продуктов и увеличения сроков их годности. Исследовано влияние межфазного взаимодействия нетрадиционных добавок растительного происхождения на качественные характеристики мясных систем на основании чего выбрано их соотношение в составе композиции и установлен синергизм. Исследовано влияние композиции на качественные показатели мясных рубленых полуфабрикатов - котлет на основе говядины и котлет для бургера традиционного для Республики Египет до и после их хранения.

При проведении собственных исследований автор использует современные методы, методологическая работа выполнена грамотно. Результаты экспериментальных исследований статистически обработаны, выводы соответствуют результатам статистических исследований.

Вместе с тем считаю необходимым высказать ряд замечаний:

1. Следует отметить, что практическая значимость и новизна проведенной работы не подтверждены заявкой на патент РФ.
2. Непонятно почему разработанная композиция получила название «ТиКи»?
3. Вы используете тигровый орех в составе разработанной растительной композиции. В РФ, где можно приобрести тигровый орех.

Отмеченные недостатки не влияют на основные теоретические и практические результаты работы.

Диссертационная 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, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Ведущий научный сотрудник
отдела инновационных технологий
департамента технического регулирования
ФГБНУ «Всероссийский
научно-исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии»
доктор технических наук, доцент
(специальность 05.18.04 – Технология
мясных, молочных, рыбных продуктов
и холодильных производств)
Дата 21 апреля 2021 г

Ольга Валентиновна Бредихина

Почтовый адрес:
107140, Москва, Верхняя Красносельская, д. 17
ФГБНУ «Всероссийский
научно-исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии»
8(499)2649076
E-mail: bredihinaov@rambler.ru

Подпись Бредихиной Ольги Валентиновны заверяю,

Ученый секретарь ФГБНУ «ВНИРО
кандидат технических наук, доцент

Марина Владимировна Сытова

