

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»

Автореферат Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед посвящен разработке композиционного состава и созданию низкокалорийных рубленых полуфабрикатов на основе нетрадиционного растительного сырья, обогащенных пищевыми волокнами с увеличенным сроком годности.

Усиление глобальной конкуренции производителей мяса оказывают давление на создание новых мясных продуктов функциональной направленности. При этом большое внимание уделяется пищевым добавкам, полученным из растительного сырья, такого, как орехи, фрукты, овощи, травы и специи. Они используются с целью обогащения продуктов пищевыми волокнами, микро и макроэлементами, белком, для увеличения срока годности, улучшения вкусовых характеристик и расширения ассортимента.

Такое растительное сырье, нетрадиционное для РФ и произрастающее в жарких странах, как киноа и тигровый орех ранее не использовались. Наряду с этим актуален вопрос изучения природы и механизма взаимодействия растительного сырья и выявления их синергизма и антагонизма, расширения ассортимента рубленых полуфабрикатов, обогащенных пищевыми волокнами и снижения их калорийности. В связи с этим тема диссертационной работы Баюми А. А. является актуальной и значимой.

В ходе исследований Баюми А.А. теоретически и экспериментально установлена целесообразность использования нетрадиционных растительных добавок в мясных продуктах с целью снижения калорийности и увеличения сроков годности. Проведено исследование влияния межфазного взаимодействия компонентов, выбрано их соотношение в составе композиции и установлен синергизм, а также исследовано влияние разработанной композиции на показатели качества рубленых полуфабрикатов до и после их хранения.

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

Вместе с тем имеется ряд замечаний:

1. Хотелось бы уточнить, почему автор наряду с нетрадиционным сырьем для РФ таким, как, моринга, киноа и тигровый орех рассматривает рис и пшеницу?


2. Автор в качестве рубленых полуфабрикатов выбрал котлеты для бургера. Чем они отличаются от других котлет и почему выбраны именно котлеты для бургера?

3. Возможно ли использование разработанной добавки «ТиКи» в других отраслях пищевой промышленности, например, в мороженом, йогурте, напитках и т.д.

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


В целом, диссертация Баюми Ахмеда Адель Ахмеда Сайеда представляет собой самостоятельную завершённую работу. Автореферат даёт представление, что Баюми А.А. провёл серьёзное актуальное научное исследование, выполненное на высоком научном и профессиональном уровне и заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

ВНИХИ-филиал ФГБНУ «ФНЦ
пищевых систем им. В.М. Горбатова»
РАН, доктор технических наук


Дибирасулаев
Магомед Абдулмаликович
8-929-903-74-04
e-mail: dmama1942@gmai.com

Подпись Дибирасулаева Магомеда Абдулмаликовича
заверяю

Врио директора ВНИХИ - филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН, доктор технических наук


И.А. Творогова/
15.05.2021