

## 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», представленной на соискание ученой  
степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 –  
Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных  
производств.

Рассматриваемая диссертационная работа по своей направленности актуальна и имеет научно-практическое значение. Автором достаточно четко обозначена основная цель и задачи исследований. Научная новина работы не вызывает сомнения. Тема диссертации раскрыта достаточно полно. Выводы и предложения отличаются убедительностью и вытекают из основной сущности работы. Целью диссертационной работы стала разработка технологии получения коагулированного яичного белка для создания рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров с высоким содержанием яйца и функциональных яйцепродуктов.

Научная новизна заключается в установлении зависимости рН яичного белка от уровня нагрева в процессе коагуляции. Определена зависимость изменения выхода КЯБ от конечной величины нагрева яичной смеси и определен состав продукта (массовая доля сухих веществ 17-20%, массовая доля белка – 14-16%). Обоснован уровень введения лимонной кислоты и соли в яичную смесь в зависимости от выхода продукта и органолептических показателей. Практическая значимость работы заключается в том, что на основе результатов исследований было создано 5 патентов РФ; научно обоснована и разработана технология КЯБ и продуктов на его основе. Оформлены СТО 23476484-024-2019 «Продукт переработки пищевых куриных яиц белок яичный коагулированный. Технические условия» и СТО 23476484-019-2017 «Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Белок яичный зерненный с наполнителями. Технические условия». Разработаны новые виды продуктов на основе яичного белка. Основные положения диссертационной работы доложены на научных, научно-технических, научно-практических конференциях, конгрессах и симпозиумах всероссийского и международного уровня. Результаты работы принимали участие в конкурсах и выставках и получили признание в виде дипломов, медалей и благодарностей.



Основные результаты диссертации изложены в 18 научных статьях, в том числе 7 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Среди наиболее важных результатов следует отметить разработку технологии и рецептуры рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров с высокой долей яичного «Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров рубленые и коагулированного яичного белка». Разработана технология функциональных пищевых продуктов на основе яичного белка в рамках выполнения гранта РФ 16-16-04047. Технология КЯБ отражена в патенте №

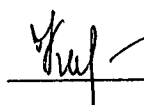
2658782 «Способ получения продукта из яичного белка». Технология функциональных пищевых продуктов отражена в патентах: № 2660274, № 2660277, № 2660279, № 2660280.

Анализ автореферата диссертации Клименковой Анастасии Юрьевны позволяет сделать вывод о том, что данная работа является серьезным исследованием, соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. №842, предъявляемых к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.


Научный руководитель учреждения, академик РАН, д-р с.-х. наук, профессор ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»

  
 Горлов Иван Федорович

Научный сотрудник Комплексной аналитической лаборатории ГНУ НИИММП, ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»

  
Карабалина Наталья Арстанбековна

Российская Федерация,  
400131, г. Волгоград,  
ул. Рокоссовского, 6  
Телефон: 8(8442) 39-10-48  
e-mail: niimmp@mail.ru.

 ОТДЕЛ КАДРОВ  
ЗУВЕРЯЮ  
Иванова И.Ф.  
Карабалина Н.А.  
Иванова И.Ф.  
20 апреля 2021 г.