

## 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 в диссертационный совет Д 006.021.02 в ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Куриные яйца являются очень ценным, но мало используемым источником высококачественного белка, минеральных элементов и витаминов. Ассортимент товаров из пищевых яиц ограничивается яйцами куриными и перепелиными. Учитывая это, немаловажное значение имеет использование в составе рациона человека продуктов из мяса птицы с повышенным содержанием яйца, что позволит получить продукты с высокой биологической ценностью

В связи с вышесказанным диссертационная работа Клименковой А.Ю., посвященная разработке технологии функциональных рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров с высокой долей яичного коагулированного белка, выполнена на актуальную тему

**Научная новизна работы** заключается в том, что диссертантом, установлена зависимость рН яичного белка от уровня нагрева в процессе коагуляции, научно обоснован уровень введения эссенциальных нутриентов (йод, кальций) в зависимости от потерь при термической обработке в белковую смесь для получения функционального коагулированного белка, а также 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%).

Несомненна **практическая значимость диссертационной работы**. Диссертантом 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.

Практическая значимость подтверждена рядом патентов РФ на изобретение (Технология КЯБ отражена в патенте № 2658782 «Способ получения продукта из яичного белка». Технология функциональных пищевых продуктов отражена в патентах: № 2660274, № 2660277, № 2660279, № 2660280).

Исследования, проведенные диссертантом, соответствуют пунктам 1,2,4,7 паспорта специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

По автореферату имеются следующие замечания:

1. На стр. 5 Глава 2. Объекты и методы исследования желательно было бы привести характеристику объектов исследования.
2. Не совсем понятно, с какой целью приведена в автореферате глава 6 «Разработка технологии продуктов на основе коагулированного яичного белка», многочисленные разработки без подтверждения данных.

Указанные замечания не снижают общую положительную оценку работы, выполненной соискателем.

Результаты диссертационного исследования широко апробированы на конференциях различного уровня. Впечатляет список опубликованных работ (24 печатные работы, в т.ч. 7 статей в журналах, рекомендованных ВАК, 1 монография, 5 патентов), а также внедренных практических разработок.

Считаю, что представленная диссертационная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, 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.

Доктор технических наук, профессор,  
профессор кафедры товароведения и  
таможенной экспертизы Государственного  
казенного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Российская таможенная академия»  
140009, Московская область, г. Люберцы,  
Комсомольский проспект, д. 4  
Рабочий тел.: 8(495)503-76-66  
E-mail: vkrish@mail.ru



Криштафович  
Валентина  
Ивановна

Подпись д.техн. н.,  
профессора Криштафович В.И.

заверяю:



*Криштафович В.И. и.о. начальника отдела кадров*  
30.04.2021