

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»

Птицеводство является наиболее динамично развивающейся отраслью мирового сельского хозяйства. Мясо птицы - один из самых широко употребляемых продуктов питания в мире, что обусловлено как приемлемой стоимостью, так и наличием в нем полного набора аминокислот, макро-, микроэлементов, витаминов. Не менее важный продукт птицеводства - куриные яйца, которые содержат высококачественный белок, минеральные элементы и витамины, однако глубокой переработке подвергается всего 10% выпускаемых яиц. Учитывая это, перспективным является использование в составе рациона человека продуктов из мяса птицы с повышенным содержанием белка.

Анализ литературы, проведенный автором, позволил прийти к выводу, что разработка полуфабрикатов на основе мяса птицы с высокой долей яиц или их компонентов позволит получить продукты с высокой биологической ценностью.

Из автореферата следует, что цель и задачи, поставленные в диссертационном исследовании, полностью решены.

Научная новизна заключается в получении новых данных биологической оценки и изменения антигенности яичного белка после коагуляции. Интерес вызывает способ получения функционального коагулированного белка. Обоснована возможность введения коагулированного яичного белка в полуфабрикаты из мяса птицы.

К практической значимости работы можно отнести разработанные СТО, разработку технологии коагулированного яичного белка и полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров с высокой долей яичного белка.

Обоснованность и достоверность полученных результатов подтверждается убедительностью аргументации, демонстрацией практического применения результатов исследования, выступлениями на научных конференциях.

Результаты исследований отражены в 24 публикациях автора, 7 из которых в изданиях, рекомендованных ВАК РФ. Технологии, предложенные в данной диссертационной работе, подтверждены патентами РФ № 2658782, № 2660274, № 2660277, № 2660279, № 2660280, что свидетельствует о высоком научном и практическом уровне выполненной работы.

Опубликованные работы по теме диссертации характеризуют диссертанта, как сложившегося научного работника.

Существенных замечаний в материалах автореферата диссертации нет, однако возник один вопрос:

1. Не раскрыта возможность использования коагулированного яичного белка в других мясных продуктах.

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

Диссертация «Разработка технологии коагулированного яичного белка с целью создания куриных полуфабрикатов с высоким содержанием яйца и функциональных яйцепродуктов» является самостоятельной научно-исследовательской работой, направленной на решение актуальной проблемы, имеющей существенное значение для обеспечения населения страны высокобелковыми продуктами питания. Диссертационная работа полностью соответствует требованиям ВАК при Министерстве науки и образования РФ и п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденному Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г., 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».

Руководитель отдела разработки
новых продуктов и новых технологий
АО «Прогресс»,
к.т.н.

АО «ПРОГРЕСС»
398902, г. Липецк, ул. Ангарская, д. 2
тел. 8 (4742) 42-05-00
Hotline@progressfood.ru



Нефедов С.С.

29.04.2021

Подпись Нефедова С.С. заверяю
начальник отдела кадров