

ОТЗЫВ

на автореферат ДЫДЫКИНА АНДРЕЯ СЕРГЕЕВИЧА

«РАЗВИТИЕ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ОСНОВ СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ОЦЕНКИ ВЛИЯНИЯ СПОСОБОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ИХ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ»,

представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности

05.18.04 — технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств

Актуальность темы диссертационного исследования. По данным Всемирной организации здравоохранения, среди патологических состояний, в происхождении которых основную роль играет фактор питания, преобладают сердечно-сосудистые расстройства, заболевания эндокринной системы, опорно-двигательного аппарата, желудочно-кишечного тракта, печени и желчевыводящих путей. При этом наиболее уязвимыми являются дети и подростки - их здоровье и физиологическое развитие на 70% зависит от структуры питания.

В России мониторинг рациона питания населения, в особенности, у социальных групп с низким доходом, показал дефицит белка, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов, минеральных веществ, а также сниженное (почти в 2 раза от рекомендуемых норм) потребление клетчатки и пектина. Для решения проблемы дефицита эссенциальных нутриентов, как на нынешнем этапе развития, так и, очевидно, в будущем, человечеству, наряду с традиционными продуктами для питания, необходимы специальные (функциональные) продукты, обладающие профилактическим эффектом, положительным воздействием на определенные функции организма и способствующие защите от неблагоприятных условий окружающей среды.

Функциональные продукты предназначены для решения проблемы укрепления здоровья населения и должны разрабатываться на основе современных научных подходов с учетом особенностей различных групп населения - возраста, пищевого статуса, предрасположенности к заболеваниям, региона проживания и др.

Экономическая эффективность производства функциональных пищевых продуктов, а, следовательно, и доступность населению, тесно связаны с применением современных технологий и методов обработки пищевого сырья, которые должны гарантировать не только безопасность конечных продуктов, но и обеспечить максимальную сохранность и биологическую активность вносимых нутриентов. В связи с этим, особую актуальность представляют комплексные исследования в области развития методических подходов к созданию специализированных и функциональных пищевых продуктов и совершенствования технологий с использованием новых физических способов обработки сырья.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в том, что впервые на основе комплексного изучения влияния на качество и безопасность компонентов и конечной продукции особенностей нативного состава сырья, физических процессов водоподготовки, измельчения, антимикробной и ферментативной обработки сырья, составления модулей и смесей, разработана методология создания функциональных мясных продуктов и обоснованы направления дальнейшего совершенствования технологических процессов производства специализированных мясных продуктов.

Систематизированы требования к функциональным мясным продуктам с учетом их классификации в общей иерархической структуре пищевых продуктов как самостоятельной группы. Предложено подразделение функциональных мясных продуктов и разработана методология их создания на основе оценки нутриентного потенциала основного сырья.

Разработаны технологические способы корректировки свойств мясной системы под требования функциональных и специализированных мясных продуктов.

Разработаны принципы создания эффективных комплексов технологических и функциональных пищевых ингредиентов для фортификации специализированных и функциональных мясных продуктов.

Изучено влияние физических способов корректировки показателей воды и исследовано ее воздействие на качество и безопасность функциональных и специализированных мясных продуктов, изготовленных с ее использованием.

Научно обоснованы параметры радиационной обработки для получения безопасной мясной продукции. Изучен видовой состав остаточной микрофлоры и доказана губительность дозы доз 3 кГр для патогенных микроорганизмов.

По теме диссертации опубликовано большое количество научных работ (163), в том числе 109 - в изданиях, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки Российской Федерации. Содержание диссертации свидетельствует о способности соискателя самостоятельно организовывать и проводить научные исследования, творчески разрабатывать имеющиеся проблемы, дать научно-обоснованные рекомендации производству.

Диссертационная работа прошла достаточно большую апробацию на международных научных конференциях, о чём свидетельствует их перечень, отраженный в автореферате.

В целом диссертационная работа Дыдыкина Андрея Сергеевича «Развитие научно-практических основ создания функциональных и специализированных мясных продуктов с учетом оценки влияния способов технологического воздействия на их качество и безопасность», по актуальности, новизне, практической значимости, достоверности и обоснованности научных положений и выводов отвечает требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» (постановление Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. №842), а ее автор Дыдыкин Андрей Сергеевич заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Миронова Ирина Валерьевна

доктор биологических наук (06.02.10 — частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства, 2014г.) профессор, зав. кафедрой технологии мясных, молочных продуктов и химии Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ)

450001, г. Уфа,

ул. 50-летия Октября, 34. тел.: 89196197573

факс: 8(347)2280717

mironova_irina-v@mail.ru

Ирина Миронова

Галиева Зульфия Асхатовна

Кандидат сельскохозяйственных наук (06.02.10 частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства, 2010 г.) доцент, доцент кафедры технологии мясных, молочных продуктов и химии Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ)

450001, г. Уфа, ул. 50-летия Октября, д. 34.

Тел.: 89374961545 факс: 8(347)2280717

zufia2704@mail.ru

