

В диссертационный совет Д 006.021.02
при ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН
109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26

ОТЗЫВ

на диссертационную работу 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», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

По данным Всемирной организации здравоохранения основной причиной смертности в мире являются неинфекционные заболевания, которые вызываются, в основном, четырьмя поведенческими факторами риска – употреблением табака, недостаточной физической активностью, злоупотреблением алкоголя и чаще всего неполноценным рационом питания. В связи с этим в последние годы важным направлением пищевой промышленности стали исследования, посвященные проблемам развития рынка здорового питания населения и создания функциональных и специализированных пищевых продуктов, как для персонифицированной метаболической терапии, так и с целью профилактики основных неинфекционных заболеваний. Учитывая данные тенденции, актуальность диссертационной работы А.С. Дыдыкина, направленная на развитие научно-практических основ создания функциональных и специализированных мясных продуктов не вызывает сомнений.

По итогу работы автором систематизированы требования к функциональным пищевым продуктам, обоснована методология создания функциональных мясных продуктов, разработан алгоритм оценки нутриентного потенциала и способы корректировки свойств мясного сырья. Рассмотрены и доказаны перспективы применения физических методов обработки сырья и готовой продукции с целью повышения качества и безопасности пищевых продуктов.

Диссертация является совокупностью многолетних научных исследований, содержит большой объем экспериментальных данных, выводы аргументированы и в полной мере соответствуют научным положениям, выносимых на защиту.

Результаты исследований нашли применение в разработке нормативной документации на продукты для питания детей и методических рекомендациях для медицинских работников, а также используются в образовательных программах, как подготовки магистрантов, так и курсов повышения квалификации специалистов мясной отрасли. По результатам

исследований разработаны и внедрены в промышленность технологии функциональных и специализированных мясных продуктов.

Результаты, полученные в диссертационной работе А.С. Дыдыкина, несомненно, обладают научной новизной и практической значимостью.

Высоко оценивая диссертационную работу Дыдыкина Андрея Сергеевича, хотелось отметить некоторые замечания:

1. В автореферате встречаются отдельные технические опечатки, например, на рисунке 1, в блоке содержания этапа обоснования способов корректировки мясных систем опечатка номера последнего пункта «3. Обоснование специальных способов водоподготовки», т.к. этот пункт имеет нумерацию «4»;

2. На рисунках 13 и 14 опечатка подписи значений оси абсцисс «1..5», следует исключить лишнюю точку в цифре;

3. На стр. 33 автореферата очевидно неверно указана единица измерения норм закладки препаратов Биойод и Йодказеин для вареных колбас и мясных рубленых полуфабрикатов – «...1,4 и 0,5 мкг/100г...» и «...2,0 мкг/100г сырья... 0,75 мкг/100г», значения необходимо указать в мг/100 г сырья.

Данные замечания не имеют существенного значения и не влияют на значимость результатов диссертационной работы.

В целом считаю, что диссертационная работа Дыдыкина Андрея Сергеевича на тему «Развитие научно-практических основ создания функциональных и специализированных мясных продуктов с учетом оценки влияния способов технологического воздействия на их качество и безопасность», отвечает требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (редакция от 11.09.2021 г.), предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Председатель правления ТОО «АФ Кайнар»,
академик НАЕН РК,
доктор технических наук, профессор

650059, г. Алматы, пр. Назарбаева, 271
uzakm@mail.ru, +7-707-227-67-58

Подпись Узакова Я.М. Заверяю:

Директор ТОО «АФ Кайнар»



О.Н.Кузнецова

Узақов Ясин Маликович
06.09.2022.