

В диссертационный совет 24.1.257.01 при
ФГБНУ «Федеральный научный центр
пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН
109316, Россия, Москва, Талалихина, 26

ОТЗЫВ НА АВТОРЕФЕРАТ

диссертационной работы **Литвиновой Елены Викторовны** на тему «Научные основы создания функциональных модулей с использованием биотехнологических приемов глубокой переработки побочного коллагенсодержащего сырья для производства фортифицированных мясных продуктов», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.3 – «Пищевые системы».

Принимая во внимание структуру питания населения РФ и исходя из положений Приказа №8 Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 января 2020 г. «Об утверждении Стратегии формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний на период до 2025 года», необходимо разрабатывать инновационные продукты питания животного происхождения, обогащенные (фортифицированные) биологически активными веществами различного происхождения.

Усилия специалистов отрасли направлены на создание эффективных технологий получения функциональных ингредиентов с учетом задач ресурсосбережения. Дефицит теоретически обоснованных эффективных технических решений в области глубокой переработки коллагенсодержащего сырья с выделением целевых компонентов остается актуальной задачей в современных условиях.

Выполненное Литвиновой Е.В. диссертационное исследование, посвященное получению ферментоллизатов из рыбного, говяжьего, свиного коллагенсодержащего сырья и созданию на их основе сбалансированных функциональных модулей для последующего использования в качестве рецептурного ингредиента в пищевых продуктах, является актуальным и перспективным для предприятий пищевой промышленности.

Научная новизна работы обусловлена новыми данными, полученными диссертантом – расширены теоретические сведения о биохимических и физико-химических показателях ферментного препарата, выделенного автором из культуры базидиомицета, определены кинетические характеристики ферментных реакций, сродство выбранных ферментов к исследуемым субстратам, выявлена закономерность превращения белков животного происхождения и характер изменения их функционально-технологических свойств, проведена сравнительная оценка с коллагеназой из гепатопанкреаса камчатского краба. Автору удалось доказать сохранность термолабильных веществ в технологическом цикле производства мясных продуктов за счет сорбции на коллагеновой матрице ферментолизата.

Работа подтверждена достаточным количеством публикаций (83), в том числе в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ – 18, апробирована и внедрена на предприятиях мясной отрасли. Достоинством данной диссертационной работы является широкий перечень использованных методов исследований, которые позволяют получить достоверные результаты.


Представленная диссертационная работа является самостоятельным научно-исследовательским трудом, направленным на создание продуктов питания на мясной и рыбной основах, обогащенных функциональными ингредиентами растительного и животного происхождения.

Считаю, что автору следовало указать температуру проведения направленного ферментолиза коллагенсодержащего сырья, что актуально для промышленных условий производства.

Представленная информация позволяет сделать вывод о том, что диссертационная работа **Литвиновой Елены Викторовны** «Научные основы создания функциональных модулей с использованием биотехнологических приемов глубокой переработки побочного коллагенсодержащего сырья для производства фортифицированных мясных продуктов» соответствует требованиям, изложенным в п.п. 9–14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» (утверждено Постановлением Правительством РФ от


24.09.2013 г. №842, редакция от 18.03.2023 г.), а автор заслуживает присуждения ученой степени **доктора технических наук** по научной специальности 4.3.3 - «Пищевые системы».

ООО ТК «ЭкоКолор»
Научный консультант
доктор технических наук
лауреат Государственной премии РФ в области науки и техники


Алехина Лариса Васильевна

Адрес: 109316, г. Москва, Волгоградский пр-т, д. 43, корп. 3, оф. 1609
Тел.: 8 (495) 777-000-8
E-mail.: consultant@ecocolor.com

Подпись Алехиной Л.В. заверяю
Генеральный директор ООО ТК «Экоколор»


Геращенко Нина Владимировна



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Торговая компания
«ЭкоКолор»
ОГРН 1087748298977
МОСКВА