

ОТЗЫВ НА АВТОРЕФЕРАТ

диссертационной работы Е.В. Литвиновой 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» (технические науки).

Одной из задач государственной политики является развитие производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов детского и функционального питания, диетических, лечебных и профилактических продуктов, а также биологически активных добавок к пище.

Дефицит научно обоснованных эффективных технических решений в области глубокой переработки коллагенсодержащего сырья с выделением целевых компонентов остается актуальной задачей в существующих реалиях.

Новые полученные автором научные результаты базируются на теории пищевой комбинаторики, которая позволяет грамотно сочетать ингредиенты животного и растительного происхождения для взаимного обогащения конечного пищевого продукта функциональными компонентами.

Результаты научного исследования выражаются в предложенной автором концепции сохранности биологически активных веществ в технологическом цикле производства продуктов питания при проектировании мясных и рыбных пищевых систем на основе возможности комплексообразования концевых групп модифицированного коллагена и легколетучих / термолабильных нутриентов, что доказано методом дифференциально-сканирующей микрокалориметрии, и практическую значимость, обеспечивающую мясную отрасль нормативными и техническими документами как инструментом принятия решений в проблемных ситуациях, тем самым гарантируя стабильность безопасности и качества фортифицированных продуктов, вырабатываемых из сырья животного происхождения. Перспективы практического применения результатов работы заключаются также в расширении ассортимента продуктов на мясной и рыбной основах, обогащенных разнообразными биологически активными ингредиентами, сохраняющими высокую биологическую активность после доведения до кулинарной готовности.

Диссертационная работа Е.В. Литвиновой, представленная на соискание ученой степени доктора технических наук, является законченным научным исследованием и имеет научную новизну, практическую значимость. По

результатам проведенных исследований опубликовано 83 работы, в том числе 18 в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Достоверность результатов не подвергается сомнению вследствие использования разнообразных методов исследования, которые автор приводит в методологической главе.

Автор довольно подробно описывает технологию коллагеновых ферментоллизатов и пищевых продуктов, но не указывает требуется ли для этих целей модернизация производственной линии?

Диссертационная работа Литвиновой Елены Викторовны на тему «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 ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.3 - «Пищевые системы» (технические науки).

Профессор кафедры производства продукции животноводства федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Пензенский государственный аграрный университет»

Доктор сельскохозяйственных наук по научной специальности 06.02.10 - Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства, доцент

Ляшенко
Виктор
Владимирович

Доцент кафедры производства продукции животноводства федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Пензенский государственный аграрный университет»

Кандидат сельскохозяйственных наук по научной специальности 06.02.10 - Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства, доцент

Каешова
Инна
Владимировна

Подписи В.В. Ляшенко, И.В. Каешовой за
Начальник УК ФГБОУ ВО Пензенский Г



Ю.В. Матвеева

440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30
Тел.: 8 (8412) 62-81-58
E-mail.: kaf_ppzh@pgau.ru