

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кидяева Сергея Николаевича на тему «Многофункциональный комплекс на основе коллагенового ферментолизата и биологически активных веществ для использования в технологии продуктов из мяса птицы», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

В разработанной Минздравом России «Стратегии формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний до 2025 года» большое внимание уделяется вопросам здорового питания, важную роль в котором играют продукты, сбалансированные по пищевому белку.

В этой связи тема диссертационной работы Кидяева С.Н., посвященная получению белка из нетрадиционного коллагенсодержащего сырья и создание на его основе многофункционального комплекса для обогащения продуктов из мяса птицы, представляется актуальной.

Поставленная задача решается путем определения оптимальных параметров процесса биомодификации губ крупного рогатого скота ферментными препаратами, изучения влияния термического состояния исходного сырья и параметров процесса на качество полученного ферментолизата, разработки состава, технологии и изучения свойств многофункционального комплекса, отработки норм его внесения и оценки качественных показателей готовых мясных изделий.

Научная новизна работы обусловлена новыми данными, полученными диссидентом – расширены теоретические сведения о биохимических и физико-химических характеристиках микробиальной Протеазы В и грибковой Протеазы С, определены кинетические характеристики ферментных реакций, сродства выбранных ферментов к исследуемым субстратам, выявлена закономерность превращения белков животного происхождения и характер изменения их функционально-технологических и

структурно-механических свойств при ферментативной обработке сырья, обоснован оптимальный состав многофункционального комплекса на основе коллагенового ферментолизата и биологически активных веществ, теоретически и экспериментально обоснованы технологии поликомпонентных мясных продуктов с функциональными ингредиентами.

Полученные Кидяевым С.Н. результаты исследований представляют несомненный практический интерес. Разработан способ получения коллагеновых дисперсий из губ крупного рогатого скота с целью дальнейшего использования их в составе многофункционального комплекса при изготовлении рубленых полуфабрикатов и стерилизованных мясных паштетов из мяса птицы.

Новизна разработанной технологии подтверждена заявкой на изобретение РФ 2016131914 «Способ получения коллагенового препарата с использованием грибковых щелочных протеиназ для получения многофункциональной добавки».

Рекомендации диссертационной работы доведены до уровня нормативного документа – ТУ 9216-009-02068634-2017 «Паштеты из мяса птицы стерилизованные».

Работа имеет форму законченного научного исследования, выводы и рекомендации которого обоснованы.

Список публикаций свидетельствует о широком обсуждении результатов работы, в том числе на международных конференциях.

Положительно оценивая выполненную работу, считаю, что при изучении показателей окислительной порчи паштетов из мяса птицы следовало указать температуру хранения консервов.

По актуальности темы, методическому уровню исследований, новизне и практической значимости полученных результатов диссертационная работа отвечает требованиям ВАК РФ, а ее автор Кидяев С.Н.. заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и

холодильных производств и 05.18.07- биотехнология пищевых продуктов и
биологическиактивных веществ.

Руководитель научно-технического отдела
компании ООО «Аромарос-М»,
доктор технических наук по специальности
14.00.52 , лауреат государственной премии РФ
адрес: 109316, Москва, Михайловский проезд,
дом 5
e-mail: alehina@aromaros.ru
телефон +7 (495) 786-23-71



Алехина Лариса Васильевна

Подпись Алехиной Л.В. заверяю
Начальник отдела кадров

Пелюхова Т.Б.

