

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Кидяева Сергея Николаевича** «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», 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

В настоящее время одним из приоритетных направлений в области реализации программ здорового питания населения и развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации является разработка технологий продуктов высокой пищевой и биологической ценности путем использования пищевых функциональных ингредиентов и вовлечения в хозяйственный оборот инновационных технологий глубокой и комплексной переработки продовольственного сырья отечественного производства.

Учитывая изложенное, диссертационная работа Кидяева С.Н., посвященная разработке многофункционального комплекса на основе биомодифицированного коллагенсодержащего сырья в сочетании с инулином и концентратом сывороточного белка для использования в технологии продуктов из мяса птицы профилактической направленности, является актуальной. Интерес к пищевым продуктам здорового питания в последнее время усиливается, поэтому новые возможности использования при их производстве пищевых функциональных ингредиентов в сбалансированных количествах, представленные в работе, являются весьма перспективными.

Судя по автореферату, представленная работа выполнена с использованием современных научно-методических и экспериментально-компьютерных подходов, что позволило получить достоверные результаты, которые в полной мере соответствуют цели, поставленной автором.

