

В совет по защите диссертаций
на соискание ученой степени кандидата наук,
на соискание ученой степени доктора наук
Д 006.021.02 при ФГБНУ «Федеральный научный
центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы 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 и 05.18.07. – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Глубокая переработка природных ресурсов и разработка новых технологий получения комбинированных продуктов питания функциональной направленности является одним из приоритетных направлений государственной политики в области здорового питания населения РФ. В этой связи актуальность приобретает поиск ряда источников сырья, удовлетворяющих основные физиологические потребности человека в питательных веществах. Особый интерес представляют продукты диетического профилактического питания. Применение биологически активных веществ, выделенных из молочного сырья, позволит расширить ассортимент выпускаемых продуктов из мяса птицы.

Диссертационная работа Кидяева С. Н. посвящена актуальной задаче – созданию многофункционального комплекса на основе коллагенового ферментолизата и биологически активных веществ и применению его в технологии продуктов из мяса птицы.

Объем и полнота проведенных исследований очевидна из перечня опубликованных работ.

Работа Кидяева С. Н. представляет законченное исследование, в котором научные выводы теоретически обоснованы и подтверждены достоверными экспериментальными данными, полученными с использованием современных методик и приборов.

В работе научно обоснован способ получения коллагеновых дисперсий из губ крупного рогатого скота различного термического состояния, разработаны составы многофункциональных комплексов на основе продуктов ферментативной обработки губ крупного рогатого скота,

концентрата сывороточного белка и инулина, разработаны технологии мясных продуктов разных видов.

Практическая значимость подтверждена разработкой пакета нормативной технической документации на «Паштеты из мяса птицы стерилизованные». Апробация технологии производства разработанных продуктов в промышленных условиях на ОАО «Раменский мясокомбинат» показала целесообразность и экономическую значимость предложенных технических решений.

В целом работа соответствует требованиям ВАК РФ п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Кидяев Сергей Николаевич, заслуживает присуждения ему 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.

Кандидат технических наук,
(специальность
05.18.07 - Биотехнология
пищевых продуктов и биологических
активных веществ)
младший научный сотрудник
научно-образовательного центра
«Живые системы»
«30» ноября 2018 г.

Черк -
Черкасова
Анна Владимировна

394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных
технологий»
Телефон: +7 (473)255-42-67
Факс: +7 (473)255-42-67
E-mail: anna2016cherkasova@yandex.ru

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»	
Подпись т. <i>Черкасова А. В.</i>	
ЗАВЕРЯЮ	
Начальник управления кадров <i>А. В. Черкасова</i>	

