

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Борисовой Вероники Леонидовны**
на тему: «**Технология полуфабрикатов из мяса птицы высокой степени
готовности для питания беременных женщин**»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности **05.18.04** – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств

Диссертационная работа Борисовой В.Л. посвящена актуальной проблеме современной науки о питании и пищевой технологии – повышению качества питания беременных женщин в условиях возросших потребностей организма в микро и макроэлементах на фоне снижения содержания этих веществ в неспециализированных продуктах питания путем внесения в рацион специализированных продуктов, а именно полуфабрикатов из мяса птицы высокой степени готовности.

На основе обзора литературы по поступлению важнейших витаминов и минеральных веществ в организм беременных женщин, наблюдается дефицит витаминов и минеральных веществ у 50 – 70%. При этом организм матери является единственным источником микро и макроэлементов для будущего ребенка. Таким образом, полноценное питание беременной женщины оказывает прямое влияние на здоровье и развитие ребенка. На основании этого автор квалифицированно и грамотно формулирует задачи разработки специализированных полуфабрикатов для питания беременных женщин, как дополнительного источника минеральных веществ и фолиевой кислоты.

С применением современных методов компьютерного моделирования Борисова В.Л. предлагает рецептуры полуфабрикатов на основе мяса птицы (кур-несушек мясо-яичного направления), печени с внесением источников кальция, йода, железа (минерального обогатителя из скорлупы яичной, ламинарии, крови коагулированной).

Представляются интересными научные исследования по изучению биологической ценности и безопасности разработанных полуфабрикатов в опыте на лабораторных животных. Были отмечены положительные гематологические и биохимические показатели крови лабораторных животных, употреблявших разработанные полуфабрикаты.

Автором получены новые данные по установлению влияния меланжа коагулированного, обогащенного йодом на органолептические показатели продукта.

Исследования, проведенные Борисовой В.Л., представляют значимость, как для научных учреждений, так и для специалистов предприятий. Полученные в эксперименте данные использованы для коррекции расчетных рецептов полуфабрикатов. Предлагаемая автором схема производства дает возможность усовершенствовать технологический процесс, а также экономически эффективно и рационально использовать сырье.

Практическая ценность работы Борисовой В.Л. заключается в том, что на основании материала, полученного в ходе эксперимента, разработаны и утверждены комплекты технической документации, на основе которых выработаны опытные партии продуктов.

Защищаемые автором положения, представленные в автореферате, базируются на обширном комплексе исследований. Основные результаты и выводы логично сформулированы по результатам экспериментальных данных.

Материалы выполненных исследований Борисовой В.Л. изложены на международных научно-практических конференциях. Основные положения работы опубликованы в 15 печатных трудах и полностью отражают представленную работу.

Завершая оценку работы Борисовой В.Л. можно считать, что задачи, поставленные в диссертационной работе, автором успешно решены.

По автореферату имеется вопрос: с чем связано отличие влагосвязывающей способности разработанных полуфабрикатов от влагосвязывающей способности опытных образцов?

Отмеченный вопрос не снижает общей ценности выполненной работы. Совокупность представленных в ней материалов представляет научный и практический интерес.

Диссертация «Технология полуфабрикатов из мяса птицы высокой степени готовности для питания беременных женщин» является самостоятельной научно-исследовательской работой, направленной на решение актуальной проблемы, имеющей существенное значение для обеспечения женщин в период беременности специализированными продуктами питания. Диссертационная работа полностью соответствует требованиям ВАК при Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации и п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденному Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г., а ее автор – Борисова Вероника Леонидовна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

К.т.н., доц. кафедры технологии переработки
сельскохозяйственной продукции



Иванова Е.В.

ФГБОУ ВО «Смоленская государственная
сельскохозяйственная академия»

214000, г. Смоленск, ул. Большая Советская, дом 10/2

Телефон: (4812) 38-28-10

Факс: (4812) 38-22-41

E-mail: info@mcx.ru

Подпись Ивановой Е.В. заверяю

начальник отдела правового и кадрового обеспечения



Трябас Ю. А.