

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Борисовой Вероники Леонидовны

«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»

На современном этапе развития птицеводческой отрасли мясо птицы различных видов используется для производства широкого ассортимента продуктов питания общего спроса. Исходя из высокой пищевой ценности мяса птицы, необходимо разрабатывать новые концепции производства продуктов специализированного назначения на основе мяса птицы. При этом необходимо учитывать, что питание является одним из основных факторов формирования здоровья человека, начиная с внутриутробного развития на самых ранних сроках беременности, и заканчивая поддержанием здоровья человека в течение всей его жизни. Неблагоприятная экологическая обстановка, применение интенсивных методов обработки сырья снижает пищевую ценность продуктов питания. Поэтому для поддержания здоровья населения необходимо разрабатывать специализированные продукты, отвечающие потребностям определенных групп людей.

Следовательно, диссертационное исследование Борисовой В.Л. на тему «Технология полуфабрикатов из мяса птицы высокой степени готовности для питания беременных женщин» является актуальным.

В своем исследовании автором ставится задача разработки полуфабрикатов из мяса птицы высокой степени готовности для питания беременных женщин с дополнительным внесением функциональных пищевых ингредиентов – кальция, йода, железа, фолиевой кислоты. Источником минеральных веществ было выбрано натуральное сырье: минеральный обогатитель из скорлупы яичной, ламинария, печень. Направленное использование в продуктах минеральных веществ и фолиевой кислоты повышает физиологическую ценность продуктов, что позволяет использовать их в качестве дополнительных источников важнейших веществ в период беременности.

Оригинальным в данной работе является разработка и применение коагулированных продуктов – меланжа коагулированного, обогащенного йодом и крови пищевой коагулированной. Яйцо и яйцопродукты выступают источником холина, нехватка которого оказывает отрицательное воздействие на формирование всех форм памяти человека. Внесение меланжа в большом количестве (больше 5%) технологически затруднено. Для решения этой проблемы был разработан и обогащен йодом меланж коагулированный. Внесение обогащенного меланжа, с одной стороны, снижает потери йода, а с другой улучшает показатели консистенции продукта.

Автором проведены исследования по определению возможного количества коагулированных продуктов, внесенных в полуфабрикаты.

Кровь пищевая коагулированная была использована для повышения уровня железа в полуфабрикатах, что является хорошим решением проблемы увеличения содержания железа.

Большой интерес представляет глубина и полнота проведенных исследований на лабораторных животных. Интересным является отслеживание влияния разработанных полуфабрикатов на состояние животных в различные trimestры беременности. Определенные показатели изменения массы тела показывают влияние употребления разработанных полуфабрикатов на прирост массы тела животных и усвояемость белка полуфабрикатов. Установлено, что употребление разработанных полуфабрикатов не влияет на величину массовых коэффициентов органов крыс. В опытах на лабораторных животных была отмечена положительная тенденция увеличения уровня железа в крови животных, получавших разработанные полуфабрикаты.

На основании проведенных исследований автором была разработана технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы высокой степени готовности для питания беременных женщин.

Проведенные комплексные исследования качественных показателей разработанных полуфабрикатов подтвердили их нутриентную адекватность разработанным медико-биологическим требованиям.

Представленная работа завершена разработкой комплектов технической документации.

Последовательность проведения исследований, предусматривающая выбор основного сырья и источников функциональных пищевых ингредиентов на основе проведенного литературного анализа, компьютерное моделирование рецептуры полуфабрикатов, проведение исследований по практической реализации рассчитанной рецептуры, проведение комплексных исследований полуфабрикатов, а также экономической целесообразности производства полуфабрикатов из мяса птицы высокой степени готовности свидетельствуют об обоснованности научных положений диссертационной работы.

Защищаемые автором положения, представленные в автореферате, базируются на обширном комплексе органолептических, физико-химических и гистологических исследований. Выводы следуют из экспериментальных данных.

Материалы выполненных исследований доложены на Международных научно-практических конференциях. Основные положения работы опубликованы в 15 печатных трудах и полностью отражают представленную работу.

Завершая оценку работы Борисовой В.Л. «Технология полуфабрикатов из мяса птицы высокой степени готовности для питания беременных женщин» считаю, что задачи, поставленные в диссертационной работе, автором решены. В целом, работа поставлена методически грамотно. Совокупность приведенных в ней материалов представляет научный и практический интерес.

Оценивая положительно рассматриваемый автореферат, необходимо задать вопрос:

Как влияет внесение меланжа коагулированного, обогащенного йодом, на пищевую ценность полуфабрикатов.

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».

Заведующий отделом технологии  
производства продуктов птицеводства  
ФНЦ «ВНИТИП» РАН,  
д-р с.-х. наук, профессор

 В.С. Лукашенко

ФГБНУ Федеральный научный центр  
«Всероссийский научно-исследовательский  
и технологический институт птицеводства» РАН (ФНЦ «ВНИТИП» РАН)  
141311, Московская область, г. Сергиев Посад, ул. Птицеградская, д. 10.  
Телефон: +7 (496) 549-95-75  
Тел./факс: +7 (496) 551-21-38  
E-mail: [vnitip@vnitip.ru](mailto:vnitip@vnitip.ru)

22.04.2019г.

Подпись Лукашенко В.С. подтверждает  
Начальник отдела кадров  
ФНЦ «ВНИТИП» РАН





Е.А. Карасева