

ОТЗЫВ

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

Полноценное питание беременной женщины является одним из факторов формирования здоровья будущего ребенка, его дальнейшего успешного развития и роста. Для поддержания здоровья женщины в период беременности, удовлетворения потребностей организма матери и растущего плода целесообразно использовать в рационе специализированные продукты, которые являются источниками минеральных веществ, витаминов, а также полноценного белка.

Диссертационное исследование Борисовой В.Л. выполнено на актуальную тему и посвящено разработке рецептуры полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса птицы для питания беременных женщин.

Для решения поставленных в диссертационном исследовании задач автором проведен мониторинг влияния отдельно взятых минеральных веществ на организм беременной женщины; рассмотрены специализированные продукты питания и способы их производства; проанализированы сведения об основном сырье и природных источниках минеральных веществ; рассмотрены основные направления производства продуктов питания высокой степени готовности. На основе собранных материалов автором выбрано основное сырье и источники функциональных пищевых ингредиентов (ламинария, минеральный обогатитель из скорлупы яичной, печень). Проведены расчеты рецептуры полуфабрикатов, разработана и апробирована технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности для питания беременных женщин, комплексно исследовано качество полуфабрикатов, также проведен биологический эксперимент на животных. Все вышесказанное подтверждает научную и практическую значимость результатов диссертационной работы Борисовой В.Л.

Заслугой автора является комплексная проработка всех решаемых в рамках диссертационного исследования задач. Так, для снижения уровня потерь лабильных компонентов полуфабрикатов (йода) разработан новый вид продукта – меланж коагулированный, обогащенный йодом. Его внесение

в состав полуфабрикатов снизило потери йода. Таким образом, получены новые экспериментальные данные по снижению потерь йода в продуктах. А внесение крови коагулированной способствовало повышению содержанию железа в полуфабрикатах. При употреблении разработанных полуфабрикатов опытными животными была отмечена тенденция увеличения уровня железа в крови животных, что свидетельствует об усвояемости железа. Также была отмечена положительная динамика показателя эффективности белка в группе животных, употреблявших опытные полуфабрикаты. Исследования на беременных самках крыс установили, что разработанные полуфабрикаты не оказывают эмбриотоксического эффекта.

Представляет интерес исследование влияния видов панировки на массу полуфабрикатов при термической обработке.

Последовательность проведения исследований, предусматривающая сбор и обработку информации по теме исследования, разработку медико-биологических рекомендаций для полуфабрикатов, компьютерное моделирование рецептуры, изготовление опытных образцов и комплексное исследование их качества свидетельствуют об обоснованности научных положений диссертационной работы.

Выводы логично вытекают из экспериментальных данных.

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

Технические решения диссертационного исследования подтверждены 2 патентами и заявкой на патент. Часть исследований проведена при поддержке Гранта РНФ проект № 16-16-04047.

Завершая оценку работы Борисовой В.Л., можно считать, что задачи, поставленные в диссертационной работе, автором решены. В целом, работа методически грамотна. Совокупность представленных в ней материалов представляет научный и практический интерес.

Оценивая положительно автореферат, считаю необходимым задать следующий вопрос: какое количество меланжа коагулированного максимально возможно внести в полуфабрикаты?

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 образования РФ 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».

Генеральный директор
ООО «Катынские колбасы»
Путенков Петр Иванович

ООО «Катынские колбасы»
214522, Смоленская область,
Смоленский р-н, село Катынь, ул. Советская
Тел:+7 (4812) 47-45-90

Подпись П.И. Путенкова заверяю
Начальник отдела кадров



П.И. Путенков

Н.С. Анищенкова