

ОТЗЫВ

официального оппонента на диссертационную работу Бурцевой Елены Игоревны «Разработка технологии печеночно-растительной кулинарной продукции функционального назначения», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Актуальность работы.

Сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием, являются основными целями государственной политики в области здорового питания. Учитывая это, специалистами пищевой отрасли ведутся разработки новых технологий широкого ассортимента продуктов, обладающих профилактическими свойствами, в том числе комбинированных мясных продуктов с использованием растительного сырья, в составе которого присутствуют биологически активные вещества.

Перспективным сырьем для производства мясорастительной кулинарной продукции являются бурые водоросли и продукты их переработки, которые рекомендуются употреблять при заболеваниях щитовидной железы, железодефицитной анемии, на фоне нарушенного обмена веществ, а также льняная мука, богатая клетчаткой, полиненасыщенными жирными кислотами, растительным белком, витаминами, антиоксидантами, и микроэлементами. Сохранение исходных качественных характеристик продукта при замене мясного сырья растительными добавками возможно за счет создания на основе последних комплексных пищевых композиций, обладающих не только профилактическими свойствами, но и высокими функционально-технологическими характеристиками.

Выше изложенное определяет актуальность выбранной темы диссертационной работы, посвященной разработке технологии печеночно-растительной кулинарной продукции функционального назначения. Цель и задачи диссертационного исследования являются теоретически и практически значимыми для пищевой отрасли.

Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации.

Изложенные в диссертации научные положения и выводы обоснованы большим количеством проведенных экспериментов с использованием современных методов анализа. Полученные в ходе исследований результаты обсуждены на научно-практических конференциях.

Диссертация Бурцевой Е.И. четко структурирована, характеризуется научной строгостью, четкостью и последовательностью изложения материала. Текст диссертации хорошо иллюстрирован таблицами, графиками, иными

материалами в соответствии с современными требованиями. Автореферат и опубликованные работы полностью отражают содержание диссертации и полученные в ней результаты.

Научная новизна рассматриваемой работы заключается в теоретическом обосновании использования льняной муки, бурых водорослей и продуктов их переработки при производстве печеночно-растительной кулинарной продукции.

Диссертантом установлены технологически обоснованные параметры производства йодированных пищевых гелей.

Исследованы физиологически функциональные ингредиенты льняной муки и реологические свойства пищевой композиции печень-льняная мука.

Проведено моделирование рецептуры печеночно-растительной массы с учетом биологической ценности, технологических и структурно-механических свойств.

Разработаны научно обоснованные рецептуры и технология производства печеночно-растительных кулинарных изделий.

Практическая значимость работы.

Практическое значение полученных результатов состоит в том, что разработана технология печеночно-растительной кулинарной продукции функционального назначения, технологические карты, проекты ТУ и ТИ.

Практическая полезность результатов исследования подтверждена актами о внедрении в Орловском РАЙПО «ЕДИНСТВО», а также использованием в учебном процессе ФГБОУ ВПО «ОрелГИЭТ».

Результаты диссертационной работы опубликованы в 12 работах, в том числе 3 статьи в журналах, рекомендуемых ВАК.

Рекомендации по использованию результатов и выводов диссертационной работы.

Полученные в диссертации результаты обладают научно-практической ценностью, поскольку позволяют получить новые продукты, обладающие функциональными свойствами. Результаты исследований рекомендуется использовать:

- в предприятиях индустрии питания;
- в учебном процессе для подготовки магистров и бакалавров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Замечания по диссертационной работе.

По диссертационной работе имеются следующие вопросы и замечания:

1. Не понятно, что имеет в виду автор, определяя задачу «исследовать физиологически функциональные ингредиенты льняной муки» (стр.5)?
2. При постановке задач исследования целесообразно сначала разработать рецептуру, а затем определять оптимальный способ тепловой обработки (стр.5).
3. Название п.4.2. главы 4 сформулировано некорректно. Возможно, стоило бы ее озаглавить, как «Изучение технологических свойств печеночно-мучной массы» (стр.74).

4. В технологической схеме производства печеночно-растительных биточков не указано используемое технологическое оборудование (стр.91).

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенного исследования. Прделанная работа заслуживает безусловного внимания, полезна с теоретической и практической точек зрения.

Заключение по диссертационной работе.

Актуальность, научная новизна и практическая значимость работы Бурцевой Е.И. несомненны. Результаты диссертации обоснованы на современном научном уровне и представляют собой законченное исследование.

Полученные результаты соответствуют уровню кандидатской диссертации по рассматриваемой специальности.

Изложенное является основанием считать, что представленная диссертационная работа Бурцевой Елены Игоревны выполнена на достаточно хорошем научном уровне, является глубоким, серьезным и тщательно выполненным научным исследованием, отвечает требованиям ВАК России к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Официальный оппонент:

Кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВПО «Государственный университет - учебно - научно-производственный комплекс», доцент кафедры «Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29,

телефон:

e-mail: nat.vic.gleb@mail.ru

 Н.В. Глебова

Подпись Н.В. Глебовой заверяю

Проректор по научной работе ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», д.т.н., профессор





С.Ю.Радченко