

В диссертационный совет Д 212.182.08
при ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК»

Отзыв

на автореферат Бурцевой Елены Игоревны

**«Разработка технологии печеночно-растительной кулинарной продукции функционального назначения» представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 -
Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания**

Диссертационная работа Бурцевой Елены Игоревны посвящена проблеме создания продуктов функционального питания.

Актуальность работы обусловлена значительными нарушениями в рационе питания населения России, в том числе избыточном потреблении животных жиров, недостатке полноценных белков, полиненасыщенных жирных кислот, пищевых волокон, дефиците витаминов (группы В, А и С), минеральных веществ, особенно кальция, железа, селена, йода. Одним из перспективных направлений решения данной проблемы является создание комбинированных продуктов из печени с льняной мукой и продуктами переработки морских водорослей. В своей работе диссертант предлагает серию биточков, представляющих собой комбинацию мясных (говяжья печень) и растительных (мука льняная, лук репчатый, морковь) компонентов с йодированным гелем.

Выносимые на защиту положения и результаты содержат научную новизну. Работа характеризуется высокой практической значимостью. На основании полученных результатов разработана техническая документация новой кулинарной продукции.

Общая схема исследований по диссертации логична, последовательна. Автор выполнил большой объем работы с использованием современных ме-

