

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 (технические науки)

Актуальность. Современное общество нуждается в здоровой, сбалансированной и естественной пище, так как недоброкачественные продукты питания, экологическая обстановка оказывают негативное влияние на физическое здоровье человека. Расширение ассортимента функциональных продуктов питания, разработанных с целью корректировки нутриентного состава рационов питания, является важнейшим направлением развития современного производства продуктов здорового питания. В связи с этим, работа Бурцевой Е.И. вызывает большой интерес и, несомненно, является актуальной.

Научная новизна. Впервые научно обоснованы оптимальные дозировки и способы внесения альгинатного геля и льняной муки в печеночно-растительную кулинарную продукцию функционального назначения. Установлены зависимости технологических и структурно-механических свойств фаршей от способов предварительной обработки сырьевых ингредиентов и технологических приемов, позволяющих получать продукт задаваемой стабильной консистенции. Экспериментально обоснованы дозировки вносимых компонентов и целесообразность их использования в качестве добавок, улучшающих функционально-технологические и реологические свойства печеночно-растительных биточков. Изучены показатели безопасности, пищевой и биологической ценности печеночно-растительных биточков.

Теоретическая и практическая значимость работы. Результаты исследований реализованы при разработке технологии печеночно-

растительных биточков, нормативной документации для их производства. Проведенная промышленная апробация подтверждает возможность использования новых технологических решений при массовом производстве.

Выводы и рекомендации, сформулированные в работе, достаточно обоснованы, достоверность полученных результатов подтверждена использованием современных методов исследования.

Основные результаты диссертационной работы достаточно полно опубликованы в открытой печати и включают 12 работ, в том числе 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Существенных замечаний по работе нет.

В целом, работа представляет собой законченное научное исследование, выполненное на актуальную тему. Учитывая новизну, методический уровень и практическую ценность диссертационной работы, считаю, что она соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор кафедры «Пищевая
безопасность» ФГБОУ ВПО
«Московский государственный
университет пищевых производств»,
д.т.н., проф.

Крюкова
Елизавета
Вячеславовна



Адрес организации: 125080, Москва, Волоколамское шоссе, 11

Эл. почта: kryukovaev@gmail.com

Тел.: 8-499-7500111 доб. 7166



Подпись <i>Е.В. Крюковой</i>	_____
_____	заверяю.
Начальник сектора <i>Сенг</i>	_____
<i>В.В. Соколова</i>	_____
« _____ »	20 ____ г.