

**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)**

Ритм жизни современного человека в связи с повышением энергозатрат, ухудшением экологической обстановки и состояния здоровья обуславливает формирование новых требований к питанию. Данная проблема приводит к необходимости создания новых пищевых продуктов, способствующих улучшению и поддержанию стабильного положительного состояния организма человека.

В рассматриваемой диссертационной работе были разработаны пищевые йодированные гели, которые в дальнейшем использовались при производстве новой кулинарной продукции функциональной направленности. Представляет особенный интерес предложенный ассортимент новых печеночно-растительных биточков на основе печеночно-мучной массы с йодированным гелем.

Научная и практическая значимость работы подчеркивается тем, что создание нового ассортимента кулинарной продукции функциональной направленности основано на комплексном использовании мясных и растительных ингредиентов. Интересны проведенные диссертантом исследования по изучению структурно-механических характеристик печеночно-растительной композиции. В результате комплексных физико-химических, реологических, микробиологических и органолептических исследований выявлено, что применение растительного сырья в технологии печеночно-растительной кулинарной продукции приводит к улучшению их качества.

Теоретические и практические результаты диссертации Бурцевой Елены Игоревны могут быть использованы в дальнейшем при решении комплекса вопросов по технологическому направлению науки, а также в сфере производства.

Материал автореферата свидетельствует о большом объеме проведенных экспериментальных исследований, достоверность которых не вызывает сомнений, так как приведенные автором данные получены с

помощью стандартных методов с применением современных приборов и оборудования.

Оценивая в целом диссертационную работу положительно, имеется замечание-пожелание:

1. В работе не имеется статистических данных по заболеваниям йододефицита в регионе.

Несмотря на сделанное замечание, можно считать, что по своему объему, научной новизне и практической значимости диссертационная работа «Разработка технологии печеночно-растительной кулинарной продукции функционального назначения» отвечает всем требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Бурцева Елена Игоревна, заслуживает присвоения 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).

**Отзыв составил:**

Фамилия: Симакова

Имя: Инна

Отчество: Владимировна

Ученая степень: к.т.н.

Ученое звание: -

Должность: доцент, зав. кафедрой «Технологии продуктов питания»

Кафедра: «Технологии продуктов питания»

Организация (место работы): ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

Адрес организации: Россия, 410012, г. Саратов, Театральная пл., 1.

E-mail: simakovaiv@yandex.ru

Тел. служ.: 89379668510

Подпись *И. В. Симаковой*  
заверено  
уч. секретарь *ученого совета*



*А. П. Муравьев*