

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Цирульниченко Лины Александровны на тему: «Формирование улучшенных потребительских свойств продуктов переработки мяса птицы, выработанных с использованием эффектов ультразвукового воздействия на основе водоподготовки», 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).

В настоящее время наполнение потребительского рынка новыми видами продукции пищевой и перерабатывающей отраслей в полном объеме позволит обеспечить рационы населения незаменимыми факторами питания. В этой связи ресурсный потенциал АПК в мясной отрасли сосредоточен в птицеперерабатывающем комплексе страны, как основном поставщике в рационы населения белков животного происхождения.

В диссертационной работе Цирульниченко Л.А. научно обоснован состав и способ производства новых видов полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров с использованием ультразвуковой подготовки рассола, позволяющей направленно корректировать свойства исходного сырья и улучшать качество готового продукта, что имеет важное научно-практическое значение и является актуальным.

На основании проведенного анализа традиционной технологии производства автором убедительно доказана необходимость модификации отдельных технологических операций, в числе которых процесс посола. Для этих целей в диссертации обоснован выбор ультразвукового воздействия, а также установлены оптимальные режимы и условия обработки рассолов, позволяющие интенсифицировать технологический процесс.

В качестве замечания отмечается, что на стр. 13 автореферата автор указывает, что «упрочнение структуры фаршей, полученных на основе обработанных ультразвуком рассолов, активно нарастает в процессе посола», однако цифровыми данными это не подтверждает. Вместе с тем, отмеченное замечание не снижает ценности результатов проведенных

исследований и возможности практического внедрения предлагаемых решений в реальное производство.

Вышеуказанное позволяет утверждать, что Цирульниченко Лина Александровна заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Зам. директора по научной работе  
ВНИИ мясной промышленности,  
д.т.н., профессор

09316, г. Москва, ул. Талалихина, 26  
Телефон: +7 (095) 676-72-11,  
е-почта: imcher@inbox.ru



И.М. Чернуха