

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 рамках применяемых санкций в отношении России со стороны стран Евросоюза стратегической целью пищевой и перерабатывающей промышленности является обеспечение населения страны отечественным безопасным и качественным продовольствием, в том числе животного происхождения. Необходимыми условиями увеличения объема производства мясных продуктов и улучшения их качества является повышение эффективности использования имеющихся сырьевых ресурсов, сокращение потерь и расширение ассортимента выпускаемой продукции. Конъюнктура российского рынка требует более широкого и разнообразного ассортимента продукции из мяса птицы. Однако оно зачастую имеет отклонения в функционально-технологических свойствах, что затрудняет его промышленную переработку. Поэтому актуальной задачей является улучшение потребительских свойств продуктов из мяса птицы за счет регулирования свойств исходного сырья на основе применения инновационных методов.

Анализ представленного материала позволяет утверждать, что цель работы улучшение потребительских свойств продуктов переработки мяса цыплят-бройлеров (ППМЦБ) за счет корректировки свойств сырья и интенсификации процессов производства на основе применения эффектов ультразвукового воздействия, достигнута, а задачи определенные автором для ее достижения успешно решены.

Цирульниченко Л.А. установила потребительские предпочтения (с.9), предъявляемые качеству натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, определила (с.9-10) факторы, обуславливающие качество продуктов переработки и установлена вариативность по ряду показателей, в том числе массовой доле белков, жира и влаги, исследовала возможность применения эффектов ультразвукового воздействия для модификации свойств исходного мясного сырья (с.10-14). На основании товароведной оценки (с.14-17) объектов ею доказано улучшение потребительских свойств (вкус, запах, консистенция) и их стабильность в процессе хранения.

Оценивая в целом положительно работу Цирульниченко Л.А., хотелось бы получить ответы на вопросы, возникшие при ознакомлении с авторефератом диссертации: необходимо дать пояснение для рис. 4 в части выбора диапазона мощности и длительности ультразвукового воздействия при установлении оптимальных режимов по показателю уровень гидратации белков. В разделе «Методология и методы исследования» на с.5 автором не представлено обоснование выбранного режима и сроков хранения исследуемых образцов полуфабрикатов из мяса птицы.

Между тем, данные замечания не снижают ценности полученных результатов исследований. Диссертационная работа соответствует требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Цирульниченко Л.А. заслуживает присуждения ей 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).

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
заведующий кафедрой технологии мясных и
молочных продуктов
д.биол.н., профессор

Ежкова Г.О.

Почтовый адрес организации: 420015, г. Казань, ул. К.Маркса, д.68
Тел.: (843)231-95-97; E-mail: egkova@kstu.ru
Сайт: <http://www.kstu.ru>

