

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».

Качество готовых мясных изделий, их потребительские свойства связаны, прежде всего, с физико-химическими и биохимическими процессами, протекающими в мясных системах, а также с технологическими особенностями их производства. Управление этими процессами, оптимизация технологических приемов с целью повышения качества мясной продукции является одной из наиболее сложных технологических проблем современного производства мясопродуктов. В традиционной технологии мясных продуктов, в том числе на основе мяса птицы, решение этой проблемы, как правило, сводится к введению в фаршевую систему различных белков животного и растительного происхождения, комплексных пищевых добавок и иных ингредиентов, использование которых не всегда эффективно как с точки зрения технологии и экономики, так и с точки зрения безопасности готового продукта для конечного потребителя.

В связи с этим цель диссертационных исследований Цирульниченко Лины Александровны – улучшение потребительских свойств продуктов переработки мяса цыплят-бройлеров за счет корректировки свойств сырья и интенсификации процессов производства на основе применения эффектов ультразвукового воздействия – весьма актуальна. Работа имеет явное практическое значение, подтвержденное апробацией в условиях промышленного производства. Ознакомление с содержанием автореферата позволило сделать вывод о несомненной научной значимости диссертационных исследований.

Вместе с тем следует обратить внимание диссертанта на следующие замечания:

1. В тексте автореферата не приведены рецептуры производства разработанных продуктов, что затрудняет понимание описываемых процессов. В частности, не ясно, почему в одном случае ультразвуковая обработка позволяет сократить количество добавки на 75%, а в другом – на 50%.

2. Не понятно, с какой целью приведены сведения о пищевой ценности контрольных и опытных образцов мясных полуфабрикатов, если она практически не изменяется.

Однако указанные замечания существенно не снижают значения проведенных исследований.

В целом же, судя по автореферату, считаем, что представленная диссертационная работа Цирульниченко Лины Александровны является законченным научным исследованием и полностью соответствует требованиям ВАК, а её автор, при успешной защите, достойна присуждения 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).

Заведующий кафедрой «Технология кожи,
меха. Водные ресурсы и товароведение»
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский
государственный университет технологий
и управления», д.т.н.



Д. В. Шалбуев

Шалбуев Дмитрий Валерьевич - доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой «Технология кожи, меха. Водные ресурсы и
товароведение» ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный
университет технологий и управления», 670013, Республика Бурятия,
г.Улан-Удэ, ул.Ключевская, д.40В, строение 1.
тел. (3012) 417-222
факс: (3012) 417-150
www.esstu.ru
E-mail: shalbuevd@mail.ru



личную подпись
В. Шалбуева
И.И. Хилтеев