ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Цирульниченко Лины Александровны «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»

Мясная промышленность – наиболее интенсивно развивающаяся отрасль пищевой промышленности. В России три четверти от общего количества потребляемого мяса приходится на мясо птицы. С учетом этого тема диссертационной работы Цирульниченко Л. А., посвященная улучшению потребительских свойств продуктов из мяса птицы за счет применения ультразвука, является актуальной.

Автором обоснована возможность применения эффектов ультразвукового воздействия для корректировки показателей качества воды и интенсификации посола мясного сырья в 2 раза, а также сокращения доли функциональных добавок на 50-70% в рецептурах фаршевых и рубленных мясных полуфабрикатов. На основе полученных материалов соискателем обоснована усовершенствованная схема их производства.

Результаты, представленные в диссертации, апробированы на конференциях научной общественности с международным участием, а также в условиях действующего мясокомбината. Основное содержание диссертации опубликовано в 15 научных трудах, в том числе 2 статьи напечатаны в изданиях, которые включены в список, рекомендованных ВАК Минобрнауки России.

По автореферату имеется ряд замечаний:

1. В автореферате с. 7 написано, что были изучены целый ряд показателей качества воды Уральского региона, но в тексте на с.10 речь идет только об изменении после УЗИ-обработки микробного числа, жесткости, содержания в воде железа, сухих веществ.
2. В табл.1 приведены средние значения балловой органолептической оценки без статистической обработки. По этой причине разница между значениями 7,5 (контроль) и 7,8 (рецептура 2) не позволяет однозначно говорить о наилучших свойствах опытных образцов.
3. На рисунке 5 сложно рассмотреть надписи, характеризующие технологические операции производства полуфабрикатов, хотя объем автореферата позволяет дать схему в большем масштабе.

Работа Цирульниченко Л. А актуальна, практически значима, выполнена на высоком экспериментальном уровне и соответствует требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК Минобрнауки России к диссертационным работам. Цирульниченко Л. А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Профессор кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический ун-т»,
д-р технических наук, профессор Серпунина Любовь Тихоновна
236022, г. Калининград, Советский проспект, 1, e-mail: serpunina@mail.ru;
8(4012) 935 920, http//www.klgtu.ru

Подпись Л.Т. Серпуниной заверяю

Ученый секретарь ФГБОУ ВПО «КГТУ» Смирнова А.Ф.