

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».

Одним из перспективных направлений развития пищевой промышленности является создание безопасных и полноценных в пищевом отношении мясных продуктов отвечающих требованиям здорового питания. Особое значение в этой связи приобретают вопросы обеспечения качества и безопасности продуктов переработки мяса птицы, расширения их ассортимента с учетом востребованности.

Решение задачи управления процессами гидратации белков является одной из наиболее сложных технологических проблем современного производства мясопродуктов. Белки связывают воду, что позволяет эффективно использовать их функционально-технологические свойства с различным целевым назначением и снизить вероятность появления дефектов продукции как на этапах предварительной подготовки сырья и при ведении технологического процесса. Поэтому исследования, проведенные в диссертационной работе, имеют в настоящее время научную значимость и актуальность.

В диссертационной работе Цирульниченко Л.А. изучены потребительские предпочтения в сегменте мясопродуктов среди потребителей Уральского региона, научно обоснован выбор параметров ультразвукового воздействия и этапов их встраивания в технологические схемы производства.

Представляют интерес результаты термогравиметрического анализа образцов восстановленного молока по разработанной технологии, позволившие выявить влияние ультразвуковой кавитации на повышение водоудерживающей способности компонентов мяса птицы.

На основании проведенных исследований автором разработаны рецептуры и технологии новых видов полуфабрикатов из мяса цыплят бройлеров, доказана эффективность установленных режимов УЗВ воздействия для формирования улучшенных потребительских свойств готовых изделий.

В целом автореферат достаточно полно отражает содержание диссертации и подтверждает ее научно-практическую значимость. В качестве замечания можно отметить следующие:

1. В научную новизну с. 4 автором включено положение о научном обосновании состава и способа производства новых видов полуфабрикатов из

мяса цыплят-бройлеров с использованием ультразвукового воздействия. По нашему мнению, это положение было бы целесообразнее отнести к практической значимости работы.

2. На с. 11 автореферата автором приведены результаты термогравиметрического анализа образцов фарша МЦБ. Вместе с тем из представленного материала не совсем ясно, каким образом были подготовлены модельные образцы фаршей.

3. Наглядность результатов термогравиметрического исследования была бы выше при использовании программ по анализу выделяемых газовых смесей.

Обобщая вышесказанное, можно сделать вывод о том, что актуальность исследований, их объем, направленность, научная новизна и практическая значимость свидетельствуют о соответствии представленной работы требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторской диссертациям. Автор работы **Цирульниченко Лина Александровна** 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 (технические науки).

Заведующая кафедрой технологии питания
ФГБОУ ВПО «Уральский государственный
экономический университет»,
доктор технических наук, доцент



О.В. Чугунова

Почтовый адрес: 620219 г. Екатеринбург, ул 8 Марта/ Народной, д.62/45

Телефон: +7 (343) 221-26-72

Адрес электронной почты: tp@usue.ru

