

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Грессовой Екатерины Геннадьевны**
на тему *«Разработка рецептур и технологий колбасных изделий
с использованием продуктов глубокой переработки молочной сыворотки»*,
представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 4.3.3. Пищевые системы

На современном продовольственном рынке – как в Российской Федерации, так и за рубежом – наблюдается устойчивый рост спроса на продукты здорового питания, характеризующиеся высокими потребительскими качествами и функциональной направленностью. В данном сегменте ассортимент мясных продуктов представлен значительно слабее, что обусловлено технологическими трудностями, связанными с необходимостью длительной высокотемпературной обработки и сохранением биологически активных компонентов в конечном продукте. Вместе с тем использование мяса в качестве основного сырья для разработки функциональных пищевых продуктов представляет значительный практический интерес.

Представленная к защите диссертационная работа, направленная на разработку рецептур и технологий колбасных изделий функционального назначения с использованием сухой молочной мелассы, обогащённой лактулозой, и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным дигидрокверцетином, является актуальной и своевременной.

В ходе исследования соискателем решён комплекс научно-прикладных задач, имеющих значимость для развития мясной промышленности и расширения ассортимента продуктов здорового питания. В частности:

- на основе анализа научно-технической и патентной литературы обоснована целесообразность применения мелассы молочной сухой с лактулозой и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным дигидрокверцетином в производстве функциональных колбасных изделий;

- на основании данных о нутритивном статусе целевой группы потребителей определены ключевые направления обеспечения нутриентной сбалансированности разрабатываемых рецептур;

- с применением методов молекулярного моделирования спрогнозированы межмолекулярные взаимодействия между сывороточными белками и дигидрокверцетином в процессе микропартикуляции;

- разработаны и экспериментально апробированы рецептуры и технологии производства варёных колбасных изделий и печеночных паштетов, обогащённых функциональными ингредиентами на основе глубокой переработки молочной сыворотки и сбалансированных по нутриентному составу;

- проведена комплексная оценка качества и безопасности разработанной продукции, а также подтверждена экономическая эффективность предложенных технологических решений.

Основные положения и результаты научных исследований в рамках диссертационной работы отражены в 15 публикациях, из них 3 в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, 1 в журнале, входящем в базу цитирования Scopus, получено 2 патента РФ на изобретения и 1 свидетельство о регистрации программы для ЭВМ.

Несмотря на высокую положительную оценку работы, следует отметить следующее замечание: в диссертации и автореферате, в соответствии с ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», более корректным является использование терминов «мясная продукция», «мясной продукт» и «мясосодержащий продукт» вместо применяемого автором обобщающего термина «мясопродукты».

Уровень и качество проведённых исследований, научная новизна и практическая значимость результатов диссертационной работы Гресевай Е.Г. на тему «Разработка рецептур и технологий колбасных изделий с использованием продуктов глубокой переработки молочной сыворотки» соответствуют стандартам завершённого научного труда. Полученные научные результаты вносят существенный вклад в развитие мясной промышленности и в продвижение научно-технического прогресса в области пищевых технологий. Работа полностью отвечает требованиям Положения о присуждении ученых степеней, установленным Высшей аттестационной комиссией Российской Федерации для кандидатских диссертаций. Гресева Е.Г. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – «Пищевые системы».

Доктор технических наук по специальностям
05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов» и
05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств», профессор,
профессор кафедры Биотехнологии и продуктов питания
животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный технологический университет»

Запорожский Алексей Александрович

« 05 » 11 2025 г.

РФ, 350072,
г. Краснодар, Московская, 2.
Телефон: +7 (861) 255-10-45, доб. 3-37.
E-mail: zapro76@mail.ru

