

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Грессовой Екатерины Геннадьевны «Разработка рецептур и технологий колбасных изделий с использованием продуктов глубокой переработки молочной сыворотки», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3 – «Пищевые системы»

Одним из ключевых моментов с точки зрения обеспечения населения качественными и полезными продуктами питания, является грамотно подобный ингредиентный состав, при этом важной составляющей подобной задачи является правильное, рациональное питание. В связи с этим, представленная на защиту диссертационная работа, целью которой является разработка рецептур и технологий колбасных изделий с использованием мелассы молочной сухой с лактулозой и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным дигидрокверцетином (ДГК) своевременна и актуальна.

Для реализации научной концепции и поставленной цели автором были поставлены и успешно решены следующие задачи: проведен анализ научно-технических и патентных источников информации, обоснована возможность применения мелассы молочной сухой с лактулозой и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным ДГК в технологии колбасных изделий функциональной направленности; проведен анализ нутритивного статуса целевой группы потребителей и определены направления для обеспечения нутриентной сбалансированности при разработке рецептур колбасных изделий; выполнено молекулярное моделирование и прогнозирование взаимодействий молекул сывороточных белков и ДГК для реализации технологии получения микропартикулята сывороточных белков с полифенолом; проведено моделирование и разработаны рецептуры вареных колбасных изделий и печеночных паштетов, сбалансированных по нутриентному составу и включающих продукты глубокой переработки молочной сыворотки функционального назначения; разработаны технологии вареных колбасных изделий и печеночных паштетов с использованием продуктов глубокой переработки молочной сыворотки функционального назначения; проведена оценка качества и безопасности разработанных колбасных изделий и определена экономическая эффективность предложенных технологических решений.

Основные положения и результаты работы доложены и обсуждены на конференциях различного уровня.

По представленному материалу автореферата диссертационной работы Грессовой Е.Г. имеется вопрос:

1. Оказывает ли какое-либо влияние на хранимособность внесение мелассы молочной сухой с лактулозой и микропартикулята сывороточных белков с ДГК при производстве колбасных изделий?

Уровень и содержание проведенных исследований, практические результаты проведенных диссертационных исследований Грессовой Е.Г. на тему «Разработка рецептур и технологий колбасных изделий с использованием продуктов глубокой переработки молочной сыворотки», соответствуют завершенной научной работе и в совокупности могут быть квалифицированы как научное достижение, вносящее значительный вклад в развитие науки и производства, что соответствует

требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Отзыв рассмотрен и утвержден на заседании технического совета протокол № 310 от 06 ноября 2025 г.

Директор ГБУ Ярославский государственный
институт качества сырья и пищевых продуктов,

д.т.н., заслуженный работник

пищевой индустрии РФ

150030, г. Ярославль,

Московский пр-т., 76а

т. (4852) 44-59-34, 44-74-84

e-mail: milkyar@mail.ru

Гаврилов Гавриил Борисович



подпись руки директора ГБУ ЯО ЯГИКСПП

заверяю

секретарь НТС, к.т.н.

Филиппов Александр Анатольевич