ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Разиньковой Виктории Геннадьевны на тему: «Разработка технологии рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности с использованием электрофизических воздействий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Согласно концепции здорового питания особую актуальность представляет разработка технологических решений для создания высококачественных и безопасных продуктов профилактической направленности. Разработка мясорастительных полуфабрикатов позволяет расширить ассортимент выпускаемой продукции и обеспечить потребителей необходимыми нутриентами.

Соискателем получены новые научные и экспериментальные данные, свидетельствующие о том, что усовершенствованная технология получения мясорастительных полуфабрикатов с использованием электрофизических воздействий и целенаправленным комбинированием сырья животного, растительного происхождения позволяет обеспечить высокое качество и профилактическую направленность готовых изделий.

Теоретическую значимость представляют полученные данные о возможности повышения ФТС коллагенового белка «VT-Pro» за счет использования электроактивированной воды и ультразвуковой обработки. Соискателем установлено положительное влияние ультразвукового воздействия на стабильность БЖЭ на основе коллагенового белка «VT-Pro» и подсолнечного масла, а также эффективность инкапсулирования дигидрокверцетина в концентрат сывороточных белков (КСБ).

Разиньковой В.Г. разработаны рецептуры и технология рубленых полуфабрикатов профилактической направленности из мяса птицы с использованием электрофизических воздействий. Разработанная технология апробирована в производственных условиях, что подтверждает достоверность представленных выводов.

Автореферат диссертации отражает все основные разделы работы и в достаточной степени результаты исследований самого автора. Публикации по теме диссертационной работы широко представлены в рецензируемых журналах, доложены и обсуждены на конференциях различного уровня.

По автореферату Разиньковой В.Г. имеется вопрос:

1. С какой целью было предложено соотношение белок: вода : жир – 1:14:14 в опытной эмульсии, вместо рекомендуемого производителем 1:10:10 для традиционной технологии (стр.12).

В целом, диссертационная работа Разиньковой Виктории Геннадьевны представляет собой завершенное исследование, научная новизна, теоретическая и практическая значимость которого не вызывают сомнения. Считаю, что по актуальности, полученным научным и практическим результатам она отвечает требованиям п.п. 9-11, 13 и 14 Постановления Правительства РФ от 24.09.2013 г. №842 «О порядке присуждения ученых степеней» (в действующей редакции), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Разинькова Виктория Геннадьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Зав. кафедрой технологии товаров
и товароведения ФГБОУ ВО «Астраханский
государственный технический университет»,
доктор технических наук, по научным
специальностям: 05.18.01 Технология
обработки, хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства,
05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных
продуктов и холодильных производств,
профессор Светлана Васильевна Золотокопова

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет»
Почтовый адрес 414056, г. Астрахань, ул. Татищева,16
Телефон 8 (8512)61-43-66, 8 (8512) 614255
Эл.почта zolotokopova@mail.ru
10.11.2025 г.

Подпись С.В. Золотокоповой заверяю:
Начальник Отдела кадров
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный
технический университет» Наталья Михайловна Любиш