

Отзыв
на автореферат диссертации Грессевой Екатерины Геннадьевны на тему
«Разработка рецептур и технологий колбасных изделий с использованием
продуктов глубокой переработки молочной сыворотки», представленной на соис-
сание ученой степени кандидата технических наук
по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

Актуальность расширения ассортимента колбасных изделий повышенной пищевой ценности не вызывает сомнений. Особенно это актуально при использовании в рецептурах мясных изделий различных молочных ингредиентов и применение новых видов вторичного молочного сырья функциональной направленности. Применение в технологии колбасных изделий мелассы молочной сухой с лактулозой «ЛактуВет-1» и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным дигидрокверцетином функциональной направленности открывает новые возможности по расширению ассортимента пищевой продукции здорового питания с пребиотическим действием и широким спектром биологической активности, что подтверждает актуальность проводимых исследований.

Диссертантом проведено моделирование рецептур колбасных изделий и печеночных паштетов с использованием продуктов глубокой переработки молочной сыворотки функционального назначения, изучено влияние мелассы молочной с лактулозой «ЛактуВет-1» и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным ДГК на функционально-технологические свойства модельных фаршевых систем и качественные характеристики готовой продукции при производстве колбасных изделий.

Новизна технологических решений диссертанта подтверждена патентами РФ № 2787030 «Паштет печеночный функциональный обогащенный» и № 2797405 «Колбаса вареная функциональная обогащенная».

В результате теоретических и экспериментальных исследований разработаны рецептуры и технологии вареных колбасных изделий и печеночных паштетов, сбалансированных по нутриентному составу и включающих продукты глубокой переработки молочной сыворотки функционального назначения (ТУ 10.13.14-003-70438614-2025). Проведена опытно-промышленная апробация разработанных технологий в производственных условиях ООО СХП «Югроспром», ИП Джангирян А. Д., ИП Ростов В.М.

Основное содержание диссертации опубликовано в 15 научных работах, в том числе 3 – в научных журналах из перечня ВАК Минобрнауки РФ, 1 - в журнале, входящем в базу цитирования Scopus, получено 2 патента РФ на изобретения и 1 свидетельство о регистрации программы для ЭВМ.

По автореферату имеются следующие вопросы:

- Из материалов диссертационного исследования, представленного в автореферате, не ясно, повлияло ли введение в рецептуры колбасного изделия и печеночного паштета мелассы молочной с лактулозой на режимы технологии получения вареных колбасных изделий и печеночного паштета соответственно (стр. 17-18 автореферата)?

- Необходимо разъяснить, почему при представлении данных по показателям химического состава, пищевой и энергетической ценности вареных колбасных изделий и печеночных паштетов (таблица 7, стр. 18 автореферата) содержание таких показателей, как ДГК, лактулоза и лактоза содержат указания «не менее»? Остальные показатели констатируют полученные данные.

- Необходимо пояснить, почему с введением в рецептуру № 2 вареного колбасного изделия МПК с ДГК и мелассы молочной сухой с лактулозой выход колбасного изделия повышается на 4 % (таблица 8, стр. 19 автореферата)?

- Из материалов диссертационного исследования, представленного в автореферате, не ясно, повлияло ли введение в рецептуры вареных колбасных изделий и печеночного паштета обогащающего компонента на хранимоспособность данных изделий.

Указанные вопросы не снижают научной ценности диссертационной работы Гресевой Екатерины Геннадьевны, которая отвечает требованиям, предъявляемым ВАК Министерства науки и высшего образования РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, изложенным в пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 25.01.2024 г.)", а её автор, Гресева Екатерина Геннадьевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры «Технология товаров и товароведение» ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», д-р техн. наук (специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств), профессор

Мария Евгеньевна Цибизова

Почтовый адрес: 414056, г. Астрахань, ул. Татищева 16,
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Тел. 8(8512) 614-503
E-mail: m.e.zibizova@mail.ru
07 ноября 2025 г.

Подпись Цибизовой Марии Евгеньевны заверяю:
Начальник Отдела кадров
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный
технический университет



Наталья Михайловна Любиш