

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Джангириян Нарека Артуровича на тему: «Разработка рецептуры и технологии колбасных изделий с использованием концентрата мицеллярного казеина, обогащенного витамином А», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Актуальной задачей пищевой отрасли в настоящее время является производство продуктов здорового питания. Одним из направлений создания здоровьесберегающих пищевых продуктов является применение функциональных модулей для технологических целей. Перспективным представляется обогащение пищевых продуктов жирорастворимыми витаминами, в том числе термически нестабильными.

Целью данной диссертационной работы явилась разработка технологии производства вареных колбасок с применением концентрата мицеллярного казеина и разработка технологии создания премикса ретинилпальмитата на основе концентрата мицеллярного казеина (КМК) для обогащения вареных колбас витамином А.

Новизна диссертационных исследований несомненна и состоит в применении концентрата мицеллярного казеина и витаминного премикса на его основе при производстве вареных колбасных изделий. Установлено положительное влияние от введения КМК на функционально-технологические и органолептические свойства готового продукта, а также показана эффективность применения мицеллярного казеина в качестве транспорта нестабильного ретинилпальмитата (сложного эфира витамина А и пальмитиновой кислоты). Новизна представленной диссертационной работы подтверждена патентом.

Практическая значимость работы состоит в том, что разработана технология нового вида вареных колбасок с применением функционального модуля в виде витаминного премикса витамина А на основе КМК.

При анализе автореферата возник вопрос: на рис.2 автореферата видно, что цвет, или окраска, всех образцов имеет невысокие значения, какие меры приняты для улучшения органолептических характеристик готовых продуктов?

Анализ автореферата показал, что выводы отражают полученные данные и вытекают из результатов исследования, в работе использованы стандартные и современные методы исследований и результаты экспериментальных исследований опубликованы в рецензируемых журналах и доложены на конференциях.

Таким образом, на основании анализа автореферата считаю, что диссертационная работа Джангириян Нарека Артуровича на тему: «Разработка рецептуры и технологии колбасных изделий с использованием концентрата мицеллярного казеина, обогащенного витамином А» соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой ученой степени по научной специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Заведующий кафедрой «Технология продуктов животного происхождения. Товароведение», доктор технических наук (спец. 05.18.04) профессор ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» 670013, г.Улан-Удэ, ул.Желтохвотская 40в.  
Телефон: +7(3012) 43-13-45  
эл.почта: tmkr@mail.ru



Баженова Баяна Анатольевна

13.01.2025  
Заведующий кафедрой  
Технология продуктов животного происхождения  
Товароведение  
Улан-Удэ  
Баженова Б.А.

13.01.2025