

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Грессевой 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

Актуальность темы. Диссертационное исследование направлено на разработку технологий производства мясной продукции для функционального, в том числе персонализированного, питания, что соответствует приоритетным направлениям научно-технологического развития Российской Федерации (Указ Президента РФ от 18 июня 2024 г. № 529). В условиях постоянно растущего спроса на продукты здорового питания особую значимость приобретает создание технологических решений, обеспечивающих высокие потребительские свойства, профилактическую и функциональную направленность готовой продукции.

Научная новизна. Автором диссертации теоретически обоснована и экспериментально подтверждена возможность применения мелассы молочной сухой с лактулозой «ЛактуВет-1» и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным дигидрокверцетином (далее по тексту – ДГК) в технологии колбасных изделий. В данной работе впервые на молекулярном уровне осуществлено прогнозирование взаимодействий ДГК и молочных сывороточных белков, выявлены межмолекулярные механизмы их комплексообразования в условиях термической обработки, соответствующей процессу микропартикуляции. Установлено, что включение данных ингредиентов в состав колбасных изделий улучшает их функционально технологические свойства. Изучено влияние продуктов глубокой переработки молочной сыворотки на физико-химические и структурно-механические показатели фаршевых систем, а также пищевую и биологическую ценность готовой продукции. Доказано, что разработанные вареные колбасные изделия и печеночные паштеты с использованием данных компонентов имеют высокий уровень нутриентной сбалансированности, имеют профилактическую и функциональную направленность. Определены показатели качества и безопасности полученных мясных продуктов.

Теоретическую значимость представляют полученные автором данные о нутритивном статусе целевой группы потребителей, установленные механизмы образования комплексов β -лактоглобулина и α -лактальбумина с ДГК в условиях термической обработки, сведения о влиянии мелассы молочной сухой с лактулозой «ЛактуВет-1» и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным ДГК на качество колбасных изделий.

Практическая значимость заключается в полученных результатах по разработке рецептур и технологий вареных колбасных изделий и печеночных паштетов, сбалансированных по нутриентному составу и включающих продукты

глубокой переработки молочной сыворотки функционального назначения, оценке их показателей качества и безопасности, а так же экономической эффективности.

Выводы диссертационного исследования полностью соответствуют цели и задачам диссертационного исследования. Их структура и содержание демонстрируют глубину проработки проблемы и значимость полученных результатов для науки и практики.

Принимая во внимание актуальность, новизну, теоретическую и практическую ценность работы, достоверность полученных результатов, можно сделать заключение, что диссертационная работа Гресевой Екатерины Геннадьевны на тему «Разработка рецептур и технологий колбасных изделий с использованием продуктов глубокой переработки молочной сыворотки», представленная для защиты на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы, представляет собой самостоятельно выполненный научный труд и соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям (пп. 9-11, 13, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», принятого Постановлением Правительства РФ № 842 от 24 сентября 2013 г., с текущими изменениями). Автор диссертации заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по вышеуказанной специальности.

Доктор технических наук по специальности
05.18.04 – «Технология мясных, молочных,
рыбных продуктов и холодильных
производств», профессор кафедры
«Технология продуктов питания»
Алматинского технологического
университета

29.10.2025

Казахстан, г.Алматы, ул.Фурката 348/4

f.dikhanbayeva@gmail.com



Диханбаева Фатима Токтаровна

