

Отзыв

на автореферат диссертационной работы Гресевой Екатерины Геннадьевны на тему «Разработка рецептур и технологий колбасных изделий с использованием продуктов глубокой переработки молочной сыворотки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Производство колбасных изделий занимает одно из ключевых мест в мясной промышленности, обеспечивая население широким ассортиментом пищевой продукции. В условиях растущих потребительских запросов производство колбас демонстрирует динамичное технологическое развитие. Активное внедрение инновационных решений, включая использование функциональных пищевых ингредиентов, позволяет совершенствовать традиционные технологии, одновременно решая задачи повышения пищевой ценности и качества готовой продукции.

Применение продуктов глубокой переработки молочной сыворотки является одним из актуальных направлений для разработки и совершенствования технологий мясных изделий функциональной направленности. В диссертационной работе соискателем проведены исследования и представлено научное обоснование применения новых видов продуктов глубокой переработки молочной сыворотки с пребиотическим и антиоксидантным действием: мелассы молочной сухой с лактулозой «ЛактуВет-1» и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным дигидрокверцетином. Данные продукты глубокой переработки молочной сыворотки обладают не только рядом важных функционально-технологических свойств, но и применяются соискателем для обогащения колбасных изделий лактулозой, минеральными веществами и растительным полифенолом.

Поставленная соискателем цель диссертационного исследования – разработка рецептур и технологий колбасных изделий с использованием мелассы молочной сухой с лактулозой и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным дигидрокверцетином, достигнута, что подтверждено полученными результатами, выводами и рекомендациями.

Работа имеет существенную теоретическую ценность и практическую значимость, содержит обоснование применения мелассы молочной с лактулозой «ЛактуВет-1» и микропартикулята сывороточных белков с инкапсулированным дигидрокверцетином в технологии колбасных изделий для восполнения дефицита пищевых веществ, установленного по результатам анализа нутритивного статуса целевой группы потребителей. С использованием компьютерного молекулярного моделирования соискателем определены конформационные характеристики молекулярных комплексов β -лактоглобулина и α -лактальбумина с дигидрокверцетином в условиях термической обработки, соответствующих процессу микропартикуляции сывороточных белков.

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. Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на новые наименования мясной продукции ТУ 10.13.14-003-70438614-2025. Проведена опытно-промышленная апробация разработанных технологий в производственных условиях.

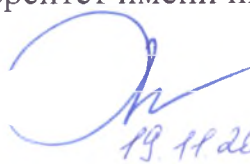
Отмечая положительные стороны представленной работы, необходимо отметить имеющиеся вопросы и замечания:

1. К какой категории относятся разработанные соискателем вареные колбасные изделия?

2. Какой вид оболочек использовался для производства исследуемых колбасных изделий?

С учетом вышеизложенного считаю, что представленная диссертационная работа соответствует требованиям ВАК, а ее автор Гресева Екатерина Геннадьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук по специальностям
05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 –
«Биотехнология пищевых продуктов», доцент,
профессор кафедры технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Воронежский
государственный аграрный университет имени императора Петра I»

 Ирина Анатольевна Глотова
19.11.2025

Российская Федерация, 394087,
г. Воронеж, Мичурина, 1
Телефон: +7 (4732) 53-87-97
E-mail: hranenie@technology.vsau.ru

