

ОТЗЫВ

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

Сегодня остро стоит проблема нарушения пищевого статуса населения страны, низкого уровня репродуктивного здоровья, продолжительности жизни и коэффициента рождаемости, в связи с этим создание и использование высокоэффективных производств, ориентированных на совершенствование технологий и улучшение качества готовых изделий, достаточно важно. Особую актуальность представляет разработка технологических решений для создания высококачественных и безопасных мясопродуктов профилактической направленности. В связи с этим, представленная на защиту диссертационная работа, целью которой является научно-экспериментальное обоснование и разработка технологии рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности из мяса птицы с применением электрофизических воздействий, своевременно и актуально.

Для реализации научной концепции и поставленной цели автором были поставлены и успешно решены следующие задачи: проведен анализ научно-технических источников информации, определены основные направления совершенствования технологии рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности с использованием электрофизических воздействий; исследовано влияние электроактивированной воды (католита) на ФТС говяжьего коллагенового белка «VT-Pro»; определены рациональные параметры ультразвуковой обработки для приготовления белково-жировой эмульсии (БЖЭ) на основе коллагенового белка «VT-Pro»; проведено молекулярное моделирование и установлен рациональный режим ультразвуковой обработки для инкапсулирования дигидрохлорокверцетина в матрицы на основе молочных сывороточных белков; выполнено компьютерное моделирование и обоснование рецептов базовых фаршей из мяса птицы, составляющих мясную основу для рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности; разработаны рецептуры и технология рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности из мяса птицы с использованием электрофизических воздействий; проведена оценка качества и безопасности разработанных рубленых мясорастительных полуфабрикатов и определена экономическая эффективность предложенных технологических решений.

Основные положения и результаты работы доложены и обсуждены на конференциях различного уровня, получено 2 патента РФ на изобретения и свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Уровень и содержание проведенных исследований, практические результаты проведенных диссертационных исследований Разиньковой В.Г. на тему «Разработка технологии рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности с использованием электрофизических воздействий», соответствуют завершённой научной работе и в совокупности могут

быть квалифицированы как научное достижение, вносящее значительный вклад в развитие науки и производства, что соответствует требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Отзыв рассмотрен и утвержден на заседании технического совета протокол № 311 от 06 ноября 2025 г.

Директор ГБУ Ярославский государственный
институт качества сырья и пищевых продуктов,
д.т.н., заслуженный работник
пищевой индустрии РФ
150030, г. Ярославль,
Московский пр-т., 76а
т. (4852) 44-59-34, 44-74-84
e-mail: milkyar@mail.ru

Гаврилов Гавриил Борисович



подпись руки директора ГБУ ЯО ЯГИКСПП
заверяю
секретарь НТС, к.т.н.

Филиппов Александр Анатольевич