

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 в диссертационном совете 24.2.398.07 при ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»

Диссертационная работа Гресевой Екатерины Геннадьевны посвящена решению важной проблемы – разработке новых технологий колбасных изделий для обеспечения населения полноценным сбалансированным питанием. Предлагаемые автором технологические решения обеспечивают высокие потребительские свойства готовой продукции и ее функциональную направленность за счет использования новых продуктов глубокой переработки молочной сыворотки.

Автором изучены, проанализированы и описаны механизмы молекулярного взаимодействия дигидрокверцетина с сывороточными белками в процессе микропартикуляции. С помощью компьютерного моделирования определены участки связывания и основные аминокислотные остатки, участвующие во взаимодействии молекул молочных сывороточных белков с полифенолом, обоснована и дана практическая рекомендация по использованию их эквимольного соотношения при получении микропартикулята функциональной направленности.

Теоретически и экспериментально обоснованы рецептуры и технологии, показатели нутриентной сбалансированности, качества и безопасности разработанных колбасных изделий с использованием продуктов глубокой переработки молочной сыворотки.

По результатам исследования в производственных условиях проведены выработки и опытно-промышленная апробация разработанных технологий, утверждена нормативно-техническая документация на новые виды колбасных изделий (ТУ 10.13.14-003-70438614-2025).

Результаты диссертационной работы широко опубликованы в печати, докладывались и обсуждались на многочисленных международных и российских конференциях.

Замечания. Из текста автореферата не совсем ясно:

1. Какой температурный режим использовался при компьютерном моделировании процесса микропартикуляции сывороточных белков?
2. Рекомендация по использованию эквимольного соотношения дигидрокверцетина с сывороточными белками при инкапсулировании полифенола обоснована только результатами молекулярного моделирования или подтверждена лабораторными методами?

Указанные замечания не снижают общего положительного впечатления от выполненной диссертационной работы.

доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой -руководитель
«Высшая школа биотехнологии» _____
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования «Уральский государственный
лесотехнический университет»

05.11.2025
Сергей Леонидович Тихонов

Тел.: 89122769895

