

Отзыв

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

Тема работы актуальна с позиций ресурсосбережения и совершенствования технологии мясной продукции для здорового питания. Современная ситуация в отрасли, характеризующаяся незначительными объемами выпуска продукции профилактической направленности, требует дальнейшего развития науки и практики в данном направлении.

В автореферате диссертации Разиньковой Виктории Геннадьевны отражены результаты комплексного подхода к созданию новых технологий производства мясорастительных полуфабрикатов с использованием современных электрофизических воздействий, направленные на повышение конкурентоспособности отечественной мясной продукции и удовлетворение потребностей российского рынка здоровой пищи.

Автором предложены и реализованы новые технологические решения по использованию электроактивированной воды и ультразвуковой обработки в процессе изготовления рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности. Получены важные результаты относительно повышения функционально-технологических свойств отечественного коллагенового белка «VT-Pro» и высокостабильных белково-жировых эмульсий на его основе. Существенным вкладом в развитие технологий инновационных пищевых ингредиентов является разработанный автором способ ультразвукового инкапсулирования дигидрокверцетина в структуру пищевых матриц на основе молочных сывороточных белков.

Разработанные в диссертации мясные изделия ориентированы на принципы здорового питания, сбалансированы по важнейшим макро- и микронутриентам, обогащены специально подобранными компонентами, оказывающими профилактическое воздействие на организм человека. Выводы по результатам проведенных исследований основаны на тщательном анализе обширного массива данных, полученных, в том числе, с использованием молекулярного моделирования и лабораторных испытаний.

Практическая значимость работы заключается в реализации предложенного автором методологического подхода для расширения ассортимента мясной продукции профилактической направленности, разработке новых рецептур и технологии рубленых полуфабрикатов из мяса птицы с использованием электрофизических воздействий.

Основные выводы и результаты исследований опубликованы в ведущих российских и зарубежных научных изданиях, включая журналы, индексируемые в международных базах данных. Получены два патента на рецептуры

мясорастительных полуфабрикатов и авторские права на программу для ЭВМ, что подтверждает научную новизну предложенных подходов.

Автореферат отличается внутренней целостностью и логичностью изложения материала. Решения как теоретических, так и прикладных задач сформулированы четко и обстоятельно аргументируются соответствующими доводами и результатами исследований.

Наряду с отмеченными достоинствами диссертационной работы, хотелось бы дать следующие рекомендации и замечание:

1. В автореферате на стр. 10 указано, что «установлено, что каждый грамм исследуемого коллагенового белка при использовании католита удерживает на один грамм воды больше по сравнению с использованием питьевой воды», при этом не приводится гипотеза о механизме данного явления

2. Из автореферата неясно, чем обусловлен выбор именно антиоксиданта дегидрохверцетина, имеющего горький привкус, для инкапсулирования в КСБ, а также в двухкомпонентные матрицы из сывороточных белков и лецитина.

Рекомендации не снижают положительного впечатления о диссертационной работе и носят дискуссионный характер.

Диссертационная работа Разиньковой Виктории Геннадьевны на тему «Разработка технологии рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности с использованием электрофизических воздействий» соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней» и вносит весомый вклад в развитие технологии мясных производств. Разинькова В.Г. заслуживает присуждения искомой ученой степени **кандидата технических наук** по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук по специальности
05.18.15 – Технология и товароведение пищевых
продуктов функционального и специализированного
назначения и общественного питания, профессор,
профессор кафедры технологии питания
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»

Наталия Валерьевна Заворохина

« 04 » ноября 2025 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Уральский
государственный экономический университет»
620144, Уральский ФО, Свердловская область,
г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, д. 62/45

Телефон: +7 (343) 283-11-07

E-mail: usue@usue.ru

*Подпись Заворохиной Н.В. удостоверяю.
Начальник отдела управления по работе
с персоналом Ю.А. Светская*

