

В совет по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

### **ОТЗЫВ**

на диссертационную работу **Айрапетяна Артура Арменовича** на тему: *«Разработка продуктов повышенной пищевой ценности с использованием нетрадиционных и новых видов сельскохозяйственного сырья»* представленной в диссертационный совет Д 212.035.04 на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

В соответствии с правительственными документами: «Доктрина продовольственной безопасности», «Стратегия повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 года», расширение ассортимента продуктов питания лечебного и профилактического назначения, способствующих увеличению продолжительности жизни человека и повышению её качества, является перспективным научным направлением.

В связи с этим, представленные в диссертации исследования, посвященные разработке мясорастительных функциональных продуктов питания, являются актуальными и своевременными.

#### **Научная новизна работы**

На основе анализа и обобщения результатов информационно-патентного поиска автором была экспериментально доказана целесообразность применения льняной муки, семян пажитника и кедровых орехов в качестве рецептурных ингредиентов для повышения пищевой и биологической ценности мясных колбасных изделий. Были установлены закономерные изменения в физико-химических показателях разработанных продуктов, рассчитаны показатели биологической ценности. Также были исследованы микроструктура и перевариваемость предлагаемых мясорастительных изделий.

### **Теоретическая и практическая значимость**

- получены новые знания в области производства функциональных продуктов питания при комбинировании сырья растительного и животного происхождения;
- изучены функционально-технологические свойства нетрадиционных видов сырья, позволяющие прогнозировать качество готовых изделий и применять их при совершенствовании технологических решений;
- разработаны рецептуры комбинированных мясорастительных изделий, обладающие высокими потребительскими свойствами;
- разработаны технические условия и практические рекомендации по выпуску новых видов мясорастительных изделий функциональной направленности: ТУ 10.13.14.141-0139320423-2022 «Мясорастительный паштет», ТУ 10.13.14.115-0139320423-2022 «Мясорастительный хлеб», ТУ 10.13.14.100-0139320423-2022 «Мясорастительная вареная колбаса».

Печатные работы в полной мере отражают содержание диссертационного исследования, по теме которого опубликовано 18 работ, в том числе 6 статей в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки Российской Федерации, 1 статья в журнале, индексируемом в международных базах данных Scopus и WoS.

### **Замечания по диссертационной работе:**

По диссертационной работе имеются следующие замечания и пожелания:

1. Автору следовало привести в автореферате результаты информационно-патентного поиска схожих мясорастительных продуктов и провести сравнение с предлагаемыми изделиями.

2. В результатах изучения микроструктуры желательно показать фотографии по всем трём полученным продуктам.

Замечания и пожелания носят дискуссионный характер, не снижают научной и практической ценности выполненной диссертационной работы.

### **Заключение**

Диссертация Айрапетяна Артура Арменовича на тему «Разработка продуктов повышенной пищевой ценности с использованием нетрадиционных и новых видов сельскохозяйственного сырья» является завершённой научно-исследовательской работой, решающей актуальные задачи. Работа изложена квалифицированным научным языком, достаточно проиллюстрирована, аккуратно оформлена. Структура диссертации соответствует требованиям,

предъявляемым к диссертационным работам на соискание учёной степени кандидата технических наук. В ходе выполнения исследований цель диссертационной работ достигнута, научные задачи полностью решены. Считаю, что автор диссертации заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Зав кафедрой технологии  
производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
ФГБОУ ВО Курская ГСХА  
доцент, кандидат биологических наук

 М.Г.Асадова

Адрес: 350021 г. Курск. ул. Карла  
Маркса, д.70  
Телефон: 89103186016  
E-mail: margo-asadova2012@yandex.ru



Подпись Т.Т. <i>М.Г. Асадовой</i>
— Удостоверяю
Специалист ОК <i>М.В. С. Щемлова</i>
" 14 " сентября 20 <u>дд.</u> г.