

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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

Разработка и промышленная реализация продуктов повышенной пищевой ценности на основе комбинирования сырья мясного и растительного происхождения соответствует приоритетным направлениям развития перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса Российской Федерации, что обуславливает актуальность темы диссертационной работы Айрапетяна Артура Арменовича.

В качестве нетрадиционных растительных компонентов для обогащения пищевых систем на основе мясного сырья обоснован выбор льняной муки, семян пажитника и кедровых орехов для разработки ассортиментной линейки мясорастительных продуктов функционального назначения.

Для достижения поставленной цели автором были сформулированы и реализованы задачи, суть которых заключается в разработке новых рецептурно-компонентных решений комбинированных мясорастительных продуктов; исследовании физико-химических, органолептических и микробиологических показателей комбинированных мясорастительных продуктов; определении пищевой, биологической и энергетической ценности разработанных продуктов.

Практическая значимость работы подтверждается разработкой технической документации на мясорастительные продукты повышенной пищевой ценности: 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» и расчетом технико-экономических показателей проектных решений.

Результаты диссертационного исследования опубликованы в 18 научных работах, в том числе в 6 статьях в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки Российской Федерации, 1 статья в журнале, индексируемом в международных базах данных Scopus и WoS.

Замечание. Считаю, что было бы целесообразно дополнить автореферат информацией о способах и режимах подготовки к внесению в мясной фарш разных видов растительного сырья (льняная мука, пажитник, кедровый орех), а также рекомендациями по использованию технологического оборудования для их реализации.

Высказанное замечание не носит принципиального характера и не снижает положительную оценку результатов диссертационного исследования, которое по содержанию и результатам выполненных работ соответствует пунктам 1, 2, 7 паспорта специальности 05.18.04 – «Технология мясных

