

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»

394036, г. Воронеж, пр. Революции, д.19

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **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.

Диссертационное исследование А. А. Айрапетяна имеет целью разработку рецептурно-компонентных решений мясорастительных продуктов функционального назначения на основе комбинаторики мясного и растительного сырья. В качестве нетрадиционных растительных компонентов применялись льняная мука, семена пажитника и кедровые орехи, в связи с чем работа является, безусловно, актуальной.

Диссертационное исследование А.А. Айрапетяна выполнено в рамках научно-исследовательской работы кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Разработка экологически безвредных, высокотехнологичных способов хранения и комплексной переработки сельскохозяйственной продукции».

Актуальность тематики проведенных исследований соотносится с Указами Президента и Постановлениями Правительства РФ относительно «Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2030 г.», «Концепции государственной политики в области

здорового питания населения РФ на период до 2030 г.», «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» и др.

Автором предложены рецептуры трех новых комбинированных мясорастительных изделий (мясорастительный хлеб, мясорастительный паштет и вареная колбаса), которые расширят ассортиментную линейку продуктов питания функционального назначения. На основании проведенных исследований соискателем обоснован выбор пищевых ингредиентов для экспериментальных мясорастительных изделий, которые позволяют сформировать продукты функциональной направленности. На основе анализа и обобщения результатов теоретических и экспериментальных исследований разработаны технические условия и практические рекомендации по выпуску новых видов мясорастительных изделий.

Разработаны и апробированы на производстве опытные образцы предлагаемых изделий, изучены их ключевые функционально-технологические свойства, изучено влияние дозировки растительных компонентов на микроструктуру. Определены органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, пищевая, биологическая и энергетическая ценность.

Материалы диссертационного исследования в достаточной степени отражены в опубликованных работах и прошли апробацию на представительных научных мероприятиях. По теме диссертации опубликовано 18 научных работ, в том числе 6 статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки Российской Федерации, 1 статья в журнале, индексируемом в международных базах данных Scopus и WoS.

По структуре и объему работа отвечает требованиям, предъявляемым к научно-квалификационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Замечания. 1. В отношении вареного колбасного изделия прямоугольной формы, в процессе изготовления подвергнутого запеканию или варке в форме, ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения» рекомендует использовать термин «колбасный хлеб», а не «мясной хлеб».

2. Не понятно, какие именно растительные ингредиенты и в каком соотношении были внесены в мясной фарш при исследовании его микроструктуры (рис. 24, с. 20). Следовало указать увеличение, при котором сделаны микрофотографии, а также способ цветовой идентификации структурных компонентов комбинированного мясо-растительного фарша.

3. Автор не раскрывает условия и сроки хранения полученных продуктов. Будут ли они идентичны контрольным образцам?

В целом, считаю, что по актуальности, научной новизне и практической значимости работа Айрапетяна Артура Арменовича на тему «Разработка продуктов повышенной пищевой ценности с использованием нетрадиционных и новых видов сельскохозяйственного сырья» соответствует требованиям п.9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Руководитель производства ООО «Русская Олива»,
канд. техн. наук (по научной специальности
05.18.04 – «Технология мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных
производств»)

Адрес: 396310, Воронежская обл.,
Новоусманский р-н, с. Новая Усмань,
с.п. Усманское 1-е, ул. Ленина,
д. 268, комн.1
Телефон: 89081367877
Email: lyrcy@mail.ru

Власова
Любовь Петровна

