

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Купаевой Надежды Владимировны на тему: «Научное обоснование и практическое применение антиоксидантов растительного сырья при производстве мясного паштета», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5 - Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3 – Пищевые системы

Актуальность, научная новизна, теоретическая и практическая значимость работы

Вопрос эффективного использования побочных продуктов и отходов пищевых производств в существующих экономических условиях является важнейшим направлением деятельности любой современной компании. Кроме того, потребители всё большее внимание обращают на вопросы здорового образа жизни в целом и здорового питания как его неотъемлемой части. Соединение этих двух трендов в рамках одной работы является актуальным и практически значимым для предприятий отрасли, которые планируют активно развиваться на потребительском рынке.

Научная новизна исследований подтверждена рядом достоверных, воспроизводимых экспериментальных исследований, а также широким перечнем научных публикаций в российских и зарубежных рецензируемых изданиях.

Тем не менее, в представленном автореферате имеются отдельные недостатки. Так, по материалам автореферата возникают вопросы:

1. Не указан источник информации для следующего утверждения: «Лук репчатый (*Allium cepa* L.) в настоящий момент занимает 2-е место по выращиванию в мире». Согласно данным из открытых источников, первые места по количеству продукции занимают зерновые культуры: например, по данным на 2022 год, в мире было произведено 780,5 млн. тонн пшеницы, 369,6 млн. тонн сои и только 92,1 млн. тонн лука.

2. На российском рынке представлен широкий ассортимент паштетов со сроками хранения более 30 суток, в том числе консервированные паштеты со сроками хранения от 1 года и более. Не была оценена сохранность антиоксидантных свойств паштета при сроках хранения более 14 суток.

3. Не представлена экономическая эффективность применения экстракта шелухи лука в промышленных условиях в расчёте на килограмм произведённой продукции.

4. Не проводились опытные выработки паштета с экстрактом шелухи лука в промышленных условиях, соответственно, не до конца понятна применимость технологии (наличие на рынке промышленного оборудования, сложность внедрения и адаптации технологии и т.п.) для предприятий отрасли.

Указанные замечания не влияют на итоговую положительную оценку работы.

В связи с вышеизложенным, диссертационная работа Купаевой Н.В. соответствует всем требованиям ВАК РФ, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3 – Пищевые системы

К.т.н., руководитель проектов
по развитию производства
ООО «Сибирская
продовольственная компания»
Тел. +79161602661
E-mail: kozyrev.ilya@rmp.ru
630001, г. Новосибирск,
ул. Дуси Ковальчук д. 1В

17.06.2024

Козырев Илья
Владимирович

Подпись Козырева Илья Владимировича
удостоверяю

Руководитель службы
Г. Г. УЛЬЯНОВА

