

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Литвиновой Елены Викторовны на тему «Научные основы создания функциональных модулей с использованием биотехнологических приемов глубокой переработки коллагенсодержащего сырья для производства фортифицированных мясных продуктов», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности: 4.3.3 – Пищевые системы

Стремительный рост населения на нашей планете влечет за собой не только повышенную потребность в белковых пищевых продуктах, но и постоянное увеличение массовой доли побочной продукции и промышленных отходов. Эффективное использование таких ресурсов – не только выход из экологического тупика, но и выгодное бизнес-решение для предприятий различных отраслей промышленности. Внедрение биотехнологических приемов глубокой переработки коллагенсодержащего сырья с максимальным сохранением в них баланса ценных компонентов позволит рационально использовать ценные сырьевые ресурсы и вовлечь их в хозяйственный оборот. При этом одним из чрезвычайно популярных и востребованных направлений использования полученных белковых гидролизатов является проектирование сложных многокомпонентных продуктов питания, что отвечает требованиям современных реалий.

Диссертационная работа Литвиновой Е.В. посвящена созданию функциональных модулей с использованием биотехнологических приемов глубокой переработки побочного коллагенсодержащего сырья перерабатывающей промышленности. Данные исследования дают возможность применения полученных модулей в производстве безопасных высококачественных и конкурентоспособных фортифицированных мясных продуктов, что имеет особую значимость и актуальность.

Полученные автором данные обоснованы и корректны, представляют научный и практический интерес. Исследования Литвиновой Е.В. прошли апробацию на форумах, симпозиумах, конференциях различного уровня. По результатам проведенных исследований соискателем опубликовано 83 научные работы, из них 18 в изданиях, рецензируемых ВАК РФ, и 11 статей, включенных в базы данных Scopus и WoS. Новизна предлагаемых технических решений в области получения продуктов питания высокой биологической ценности подтверждена 1 патентом на изобретение. По результатам проведенных исследований и опытно-промышленной апробации разработаны комплекты технической документации.

О достоверности полученных результатов свидетельствует массив используемых в работе современных методов физико-химического и математического анализа, а воспроизводимость данных подтверждена их статической обработкой.

Все выводы вытекают из результатов, проведенных исследований, аргументированы и основаны на общепринятых теоретических закономерностях.

Автореферат в достаточной степени отражает содержание диссертационной работы и демонстрирует законченность работы как научного исследования.

Хорошо продуманная схема исследований, широкий круг использованных методик, аналитическая обработка экспериментальных данных позволили автору получить убедительные и достоверные результаты, сформулировать научно обоснованные выводы и дать практические рекомендации.

При ознакомлении с авторефератом диссертационной работы Литвиновой Е.В. возникли следующие замечания и вопросы:

1. Чем обусловлен выбор биологически активных веществ для подтверждения комплексообразования коллагена?

2. Автор указывает, что «Переваримость «in vitro» опытного образца ниже на 0,3 %». Насколько существенно полученное значение для данного показателя?

3. Поскольку количество большинства незаменимых аминокислот в опытном и контрольном образцах находится в пределах ошибки (табл. 6), насколько обоснованы выводы автора по указанной таблице?

Тем не менее, следует отметить, что, возникшие вопросы и замечания к автореферату не снижают ценность проведенных исследований.

Заключение: диссертационная работа является законченным научно-квалификационным трудом, который соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (с изменениями и дополнениями от 26.10.2023), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор – Литвинова Елена Викторовна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор технических наук, доцент,
зав. кафедрой технологии и управления
качеством продукции АПК
им. С.А. Каспарьянца

М.В. Горбачева

04.10.2023

109472, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23
тел.: 8 (495) 377-70-93
e-mail: gmv76@bk.ru

Подпись: Горбачева

заверяю Начальник

Самусенко
" 04 " декабрь

