

ОТЗЫВ НА АВТОРЕФЕРАТ

диссертационной работы **Литвиновой Елены Викторовны** на тему «Научные основы создания функциональных модулей с использованием биотехнологических приемов глубокой переработки коллагенсодержащего сырья для производства фортифицированных мясных продуктов» по научной специальности 4.3.3 – «Пищевые системы» (технические науки).

Одним из перспективных направлений реализации государственной политики в области здорового питания населения РФ является производство продуктов повышенной пищевой ценности и обогащенных незаменимыми компонентами.

В автореферате диссертационной работы Литвиновой Е.В. представлены научно-практические подходы к совершенствованию технологических процессов разработки и производства фортифицированных мясных и рыбных продуктов.

Анализ данных, представленных в автореферате, отражает актуальность диссертационного исследования по разработке концепции производства обогащенных пищевых продуктов, поскольку данное направление является одним из приоритетных и коррелирует с задачами Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 20230 г., утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 г. №1364-р.

В ходе работы автором представлен алгоритм оптимизации процесса направленного ферментативного гидролиза сырья с высоким содержанием коллагена различного типа, разработанным ферментным препаратом глубинной культуры *Flammulina*, доказана эффективность действия ферментного препарата в сравнении с коммерческим препаратом (коллагеназа их гепатопанкреаса камчатского краба), обосновано применение ферментного препарата для получения ферментоллизатов, содержащих крупные фрагменты соединительнотканного белка. Представлена принципиальная возможность использования коллагеновых ферментоллизатов в технологии пищевых систем на мясной основе.

Важным результатом диссертационного исследования автора является концепция сохранения биоактивных веществ в технологическом процессе производства мясных и молочных продуктов питания. Автором доказано образование прочных связей концевых групп модифицированного коллагена и легколетучих / термолабильных нутриентов, используя метод дифференциально-сканирующей микрокалориметрии.

Оригинальность технических решений подтверждена объектами интеллектуальности собственности.

