

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Балабаева Владимира Станиславовича на тему «Обоснование и разработка технологии пищевых хитозановых композиций с использованием CO₂-экстрактов фитосырья», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Одной из важнейших государственных задач является разработка и внедрение новых эффективных технологий для пищевых и перерабатывающих отраслей АПК России. Диссертационное исследование Балабаева В.С. направлено на расширение сырьевой базы для получения хитозана, разработку новых способов его получения и использования в технологии пищевых продуктов. Данное направление, в связи с уникальными свойствами данного биополимера, является востребованным и актуальным.

Автором обоснованы целесообразность использования выбранного сырья – панциря арктической креветки - для получения хитозана, разработан способ получения хитозана при помощи электрогидравлических ударов его аппаратное обеспечение.

Научно обоснованы и апробированы в производственных условиях новые технологические решения по производству мясных и рыбных полуфабрикатов с хитозановыми композициями.

Важные элементы научной новизны заключаются в том, что автором впервые выявлены параметры спектров флуоресценции молекул 1-анилин-8-нафталинсульфаната в хитозановых субстанциях – пленках и гелях и соотнесены с физико-химическими характеристиками образцов хитозана в составе субстанций; установлена сорбционная емкость хитозановых композиций, по отношению к БАВ в составе CO₂-экстрактов фитосырья.

С применением современных инструментальных методов исследования изучены спектральные, сорбционные, функционально-технологические свойства, показатели биобезопасности хитозановых композиций.

Результаты апробации хитозановых композиций с CO₂-экстрактами фитосырья в качестве ингредиентов рецептур мясных и рыбных полкфабрикатов позволили установить их рациональную дозировку, которая составляет 2 % к массе мясного сырья и 4 % к массе рыбного сырья.

Доказано, что модифицированные технологии производства полуфабрикатов позволяют замедлить окислительные процессы в рыбных и мясных продуктах, улучшить их органолептические показатели, снизить бактериальную обсемененность продукции. Разработана техническая документация на производство рыбных формованных и мясных рубленых

полуфабрикатов с хитозановыми композициями, доказана экономическая целесообразность и новизна технических решений в частных технологиях рыбных и мясных продуктов.

Диссертация соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», так как в ней изложены научно обоснованные технические и технологические решения и разработки, имеющие существенное значение для развития производства обогащенных хитозаном пищевых продуктов с пролонгированными сроками годности, а её автор, Балабаев Владимир Станиславович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Профессор кафедры технологии
хранения и переработки
животноводческой продукции
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
аграрный университет
имени И.Т. Трубилина»,
д-р. с.-х. наук

Патиева Александра Михайловна

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный
аграрный университет имени И.Т. Трубилина»
350044, г. Краснодар, ул. Калинина 13
Тел.: +7(861)221-59-42.
Эл. почта: kafedratxpgp@mail.ru

Легко в руки
закрыл



Патиева
Александровна
Михайловна