

Отзыв

на автореферат диссертации Балабаева Владимира Станиславовича «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

Природный полисахарид хитин и его производное – хитозан, благодаря широкому спектру их полезных свойств, находят все более широкое применение в самых различных областях. Хитин и хитозан являются весьма перспективным сырьем для получения продуктов функционального питания населения. Поэтому тема диссертации Балабаева В.С., посвященная разработке технологии производства пищевых хитозанов с наполнителями из экстрактов лекарственных растений и специй, представляет значительный научный и практический интерес и является актуальной.

Судя по автореферату, диссертация Балабаева В.С. представляет собой комплексное исследование, в котором обоснован выбор сырья для получения пищевых хитозановых композиций, разработано оригинальное устройство для получения хитина и хитозана из панцирьсодержащего сырья ракообразных, предложена и экспериментально апробирована технология получения хитозаносодержащих пищевых продуктов, обладающих антиоксидантными и бактерицидными свойствами, а также обосновано использование хитозановых композиций в рецептурах рыбных и мясных полуфабрикатов.

Результаты работы содержат научную новизну, которая заключается в следующем:

- выявлена технологическая эффективность различных сырьевых источников для получения хитозана;
- обоснован и экспериментально реализован способ получения хитина и хитозана в условиях электрогидравлической обработки;
- разработана методика контроля целевых параметров хитозановых субстанций, позволяющая качественно и количественно идентифицировать хитозан в составе продуктов с его использованием;
- получены новые научные данные о закономерностях изменения динамической вязкости хитозановых дисперсий от времени и температуры, а также о сорбционной емкости различных хитозановых композиций;


Практическая значимость работы состоит в разработке:

- технологии измельчения и депротенирования ПСС ракообразных, позволяющей повысить технико-экономические и экологические показатели производства;
- рецептур хитозановых композиций с биологически активными веществами фитосырья;
- технической документации (ТУ) на производство пищевого хитозана, а также мясных и рыбных полуфабрикатов с хитозаном.

Приведенные в диссертации научные и практические результаты обладают достоверностью, т.к. получены с применением комплекса современных независимых и взаимодополняющих методов исследования и методов статистической оценки погрешностей, и достаточно хорошо апробированы в 18 публикациях и в докладах на 7 конференциях.

Знакомство с авторефератом диссертации Балабаева В.С. позволяет заключить, что по своей актуальности, научному уровню и практической значимости она соответствует требованиям п.9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г., №842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее 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.

Доктор технических наук, профессор,
Энгельсский технологический институт (филиал)
ФГБОУ ВО «Саратовский государственный
технический университет имени Гагарина Ю.А.»,
профессор кафедры «Машины и аппараты
нефтегазовых, химических и пищевых
производств»



В.М.Седелкин
«27» октября 2016 г.

Подпись Седелкина Валентина Михайловича
заверяю:
Начальник отдела кадров ЭТИ ФГБОУ ВО
«СГТУ»



Г.А. Колбасина

Почтовый адрес: 413100, Саратовская область,
город Энгельс, площадь Свободы, 17, ЭТИ СГТУ.