

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

Проблемы экологии окружающей среды и человека, обеспечения качества жизни через питание подлежат решению на государственном уровне, о чем свидетельствуют документы на уровне Указов Президента РФ и Распоряжений Правительства РФ. В частности, к ним относятся действующие в настоящее время «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 г. и «Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации». Выбранное автором направление исследований по разработке новых пищевых хитозановых композиций с более широким привлечением имеющихся источников панцирьсодержащего сырья ракообразных в полной мере отвечает задачам сохранения и поддержания здоровья человека путем расширения ассортимента продуктов питания повседневного спроса обогащенного состава за счет целенаправленного использования функциональных ингредиентов. В связи с этим тему диссертационного исследования следует признать актуальной.

В диссертационной работе Балабаева Владимира Станиславовича решается ряд задач, соподчиненных поставленной цели, которая состоит в теоретическом обосновании технологии новых пищевых хитозановых композиций и разработке способов их использовании в барьерных технологиях полуфабрикатов из рыбного и мясного сырья.

В результате комплекса проведенных исследований автором достигнуты следующие научные и прикладные результаты:

- обоснованы условия и режимы, позволяющие интенсифицировать процессы измельчения и депротеинирования панцирьсодержащего сырья креветок при получении хитина;

- установлена сорбционная емкость хитозана по отношению к БАВ с гидрофобными свойствами, входящим в состав CO₂-экстрактов кориандра, тмина, кардамона, розмарина, шалфея, розового перца;

- доказан барьерный эффект хитозановых композиций в отношении *Sach. cerevisiae*, *Bac. subtilis*, *P. vulgaris*, *E. coli*;

- обоснован рецептурный состав хитозановых композиций и направления их использования в рецептурах формованных рыбных и мясных рубленых полуфабрикатов: в качестве функционально-корректирующего компонента фаршевых систем, а также в качестве пленкообразующих составов для нанесения на поверхность формованных рыбных и мясных рубленых полуфабрикатов.

Техническая новизна проведенных автором исследований подтверждена выдачей патента РФ на полезную модель и положительным решением о выдаче патента на изобретение.

Разработанные и модифицированные автором технологии перспективны для внедрения на пищевых предприятиях, о чем свидетельствуют результаты их промышленной апробации в производственных условиях (ЗАО «ТехИнМаш», ВООИ «Синтез» и др.).

Замечания:

1. Из текста автореферата не ясно, является ли тема работы инициативной или она выполнялась в рамках плана работ организации, ФЦП или хоздоговорной тематики?

2. Представлялось бы целесообразным провести апробацию разработанных хитозановых пленкообразующих покрытий в качестве элемента барьерных технологий для более широкого спектра полуфабрикатов из сырья животного происхождения, включая цельномышечные.

В целом, считаю, что по актуальности, научной новизне, практической значимости диссертационная работа соответствует требованиям ВАК к кандидатским диссертациям, 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.

Дворянинова Ольга Павловна
доктор технических наук, профессор,
зав. кафедрой управления качеством
и машиностроительные технологии
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий»

Почтовый адрес:
394036, г. Воронеж, пр. Революции, 19
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий»
Тел. 8-920-210-27-52
E-mail: olga-dvor@yandex.ru

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
Подпись т. *Дворяниновой О.П.*
ЗАВЕРЯЮ
Начальник управления кадров *А.В. Кошечкина*

