

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **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, рыбных продуктов и холодильных производств

Диссертационная работа Балабаева В. Н. посвящена актуальной проблеме – ресурсосбережению при переработке водных биоресурсов на основе современных барьерных технологий. В задачу исследований входила разработка эффективных технологических решений по использованию пищевых хитозановых композиций применительно к производству рыбных и мясных полуфабрикатов.

Автором доказана эффективность использования электрогидравлических ударов при получении хитина и хитозана за счет сокращения продолжительности и трудоемкости процесса. Обоснованы объекты растительного происхождения и технология получения хитозаносодержащих пленкообразующих композиций, которые имеют высокий бактериостатический эффект к микроорганизмам порчи. Особым достоинством работы является апробация экспресс тестирования биологического уровня активности и безвредности хитозановых композиций с использованием одноклеточного организма.

Выполненные разноплановые технологические исследования обеспечили научное обоснование рецептур и технологических параметров производства формованных рыбных и мясных полуфабрикатов, содержащих новые виды хитозановых композиций с CO₂-экстрактами.

Положительной стороной работы является апробация разработанной технологии в производственных условиях на ЗАО «ТехИнМаш, ВООИ «Синтез» и производственном комплексе предприятия общественного питания.

По автореферату имеется замечание. Не совсем корректно положение научной новизны: «Подтверждена гипотеза о барьерных свойствах композиций хитозана с использованием CO₂-экстрактов фитосырья в качестве их рецептурных компонентов», т.к. Ким Г.Н. (2002) впервые дал аналитическое и экспериментальное обоснование основных положений барьерной технологии продуктов из гидробионтов, а также сформулировал постулат, что она «базируется на одновременном действии нескольких обоснованно выбранных взаимодополняющих антимикробных средств, включающих химические вещества и физические способы воздействия».

Диссертация Балабаева В. Н. является законченным исследованием и удовлетворяет требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук. Считаю, что ее автор Балабаев В. Н. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор технических наук, профессор,
профессор каф. технологии продуктов питания
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения «Калининградский
государственный технический ун-т»,
236022, г. Калининград, Советский проспект 1,
E-mail: serpunina@mail.ru 8 (4012) 995 970

Серпунина Любовь Тихоновна



Подпись Л.Т. Серпуниной заверяю,
Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГТУ»