

Отзыв

на диссертационную работу Лисовицкой Екатерины Петровны на тему «Разработка технологии специализированной пищевой продукции на основе свинины, обогащенной микроэлементами», представленной к публичной защите в диссертационный совет Д 307.004.03 при ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04. – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

В связи с этим вопрос разработки технологии специализированной пищевой продукции на основе свинины, обогащенной микроэлементами, рассмотренный Лисовицкой Е.П. в диссертационной работе, является весьма актуальным и своевременным.

Для достижения поставленной цели, автором решались задачи по обоснованию требований к составу специализированной пищевой продукции; исследованы пищевая ценность, безопасность и нутриентная адекватность обогащенных свинины и субпродуктов, комплексообразующая способность пектинов; изучению влияния технологической обработки на потери йода и селена; разработке технической документации; оценке экономической эффективности разработанной специализированной пищевой продукции. В завершение обширных экспериментальных исследований диссертантом проведена промышленная апробация новой технологии производства специализированной продукции.

Разработаны научные основы технологии специализированной пищевой продукции, предназначенной для питания людей, страдающих сердечно-сосудистой патологией и заболеванием щитовидной железы. Установлено влияние различных режимов тепловой обработки на потери йода и селена в свинине и субпродуктах, которые отмечены при стерилизации и варке.

Уровень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций, содержащихся в работе, подтверждается обширным экспериментальным материалом, полученным с использованием современных физико-химических, биологических, микробиологических методов исследования, математической обработки полученных данных, апробацией предлагаемых решений в производственных условиях.

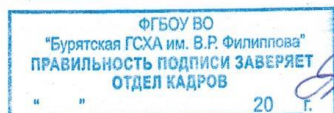
По результатам проведенных экспериментальных исследований автором опубликовано 19 работ. Результаты исследования широко апробированы в научной общественности, доложены и обсуждены на Международных, Всероссийских и региональных научно-практических конференциях.

Новизна технических решений подтверждена пятью патентами РФ и одной положительной заявкой на изобретение, а результаты диссертационных исследований внедрены в учебный процесс.

Диссертация представляет собой завершенную научно-исследовательскую работу, выполненную на актуальную тему. Работа отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемых к кандидатским диссертациям, а ее автор Лисовицкая Екатерина Петровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04-Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор сельскохозяйственных наук,
профессор, заведующий кафедрой
«Технология производства, переработки
и стандартизации сельскохозяйственной
продукции» ФГБОУ ВО «Бурятская
государственная сельскохозяйственная
академия имени В. Р. Филиппова»
670034, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, 8,
главный корпус, каб. №125Б, №244, №151
тел.: 44-20-63 (вн.126)
e-mail: TRPCCP@mail.ru

Дылгыр Цыдыпович
Гармаев



Дылгыр Цыдыпович Гармаев