

## 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

Обеспечение населения России продуктами питания, как общего, так и функционального назначения является одним из определяющих факторов формирования здоровой нации, что нашло свое отражение в задачах реализации Государственной политики в области здорового питания населения, направленных на развитие производства пищевых продуктов функционального, лечебно-профилактического назначения, обогащенных необходимыми ингредиентами. В связи с этим, работа Лисовицкой Е.П., направленная на разработку технологии продуктов специализированного питания на основе свинины, обогащенной эссенциальными микронутриентами, своевременна, перспективна, актуальна, а анализ материалов, представленных в автореферате, свидетельствует о том, что ее результаты характеризуются научной новизной и практической значимостью.

Научный подход в работе, выводы и рекомендации основаны на фундаментальных научных положениях по разработке и производству специализированной продукции с учетом нутриентной адекватности специфике физиологических потребностей потребителей по комплексу показателей - аминокислотный, жирнокислотный, микроэлементный составы, обогащенных пищевыми волокнами, фосфолипидами, витаминами.

Соискателем использованы современные методы экспериментальных исследований, проведенные на аттестованном оборудовании в научно-исследовательских лабораториях. Это предопределяет обоснованность и достоверность научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в научно-квалификационной работе Лисовицкой Екатерины Петровны.

Автором научно обоснована и разработана технология производства специализированной пищевой продукции с использованием прижизненно обогащенных свинины и субпродуктов. Обоснованы и сформулированы рекомендации по ее употреблению для людей, предрасположенных и страдающих сердечно-сосудистой патологией, заболеваниями щитовидной железы, имеющих отклонения в работе иммунной системы.

Установлено влияние различных режимов тепловой обработки на потери йода и селена в свинине, печени, сердце, обогащенных микроэлементами и усовершенствована технология пастеризованных мясных кремов для функционального и лечебно-профилактического питания. В опытах *in vivo* на лабораторных животных доказана безопасность готовых продуктов, дана комплексная оценка микробиологических, физико-химических и токсикологических показателей готовой продукции.



Разработана техническая документация на новые нутриентно адекватные мясные продукты с повышенной хранимоспособностью – ТУ 9216-217-00493209-16 «Консервы мясные «Мясной крем обогащенный» и соответствующая технологическая инструкция. Экономическими расчетами доказано, что рентабельность производства разработанной продукции составляет от 19,1 до 20,6 %.

Результаты работы широко апробированы среди отечественной научной общественности и за рубежом, о чем свидетельствует список работ, опубликованных автором по теме диссертации. Новизна технологических разработок подтверждена на уровне 5 объектов интеллектуальной собственности. В качестве замечания по оформлению автореферата хотелось бы отметить отсутствие выходных данных по п. 25 в списке работ, опубликованных автором по теме диссертации (с. 24 автореферата), что не снижает общей положительной оценки работы, которая отвечает критериям, предъявляемым к научно-квалификационным работам уровня кандидатских диссертаций.

Диссертационная работа «Разработка технологии специализированной пищевой продукции на основе свинины, обогащенной микроэлементами» является самостоятельной, завершенной научно-квалификационной работой, выполненной на актуальную тему, результаты которой имеет существенное значение для экономически эффективной работы агропромышленных предприятий по производству и переработке свинины, а также социальное значение для коррекции и профилактики заболеваний, занимающих лидирующие позиции среди алиментарно-зависимых состояний, в том числе отклонений в работе сердечно-сосудистой, эндокринной и иммунной систем, а ее автор, Лисовицкая Екатерина Петровна, 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  
кафедры технологии хранения  
и переработки сельскохозяйственной  
продукции Федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Воронежский  
государственный аграрный  
университет имени императора Петра I»

Ирина Анатольевна  
Глотова

Подпись заверяю  
Ученый секретарь  
Ученого совета, канд. экон. наук



Наталья Викторовна Ершова

19.12.2014 г.

394087, г. Воронеж,  
ул. Мичурина, 1,  
тел.: (473)253-71-66,  
моб.(951)55-80-334  
E-mail: glotova-irina@yandex.ru