

## О Т З Ы В

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.

Разнообразие региональных экосистем отличаются по содержанию в почке, воде, животноводческом сырье, в частности в мясном сырье, недостатку или избытку микроэлементов, что отрицательно сказывается на здоровье людей.

Многочисленными исследованиями установлено, что недостаток йода и селена является причиной заболеваний щитовидной железы, оказывают отрицательное влияние на функцию головного мозга, работу сердца, сосудов, органов кроветворения, мышечной и костной ткани, воспроизводительной функции, состояние иммунной системы. Известно также, что качество, безопасность продуктов питания напрямую зависят от используемого сырья.

В связи с этим является актуальным создание продуктов здорового питания, в том числе функционального и лечебно-профилактического назначения на основе свинины, обогащенной эссенциальными микронутриентами.

При выполнении работы, диссертантом использованы современные физико-химические, биологические, микробиологические, математические и другие методы исследования, что позволило комплексно обосновать полученные результаты и разработать технологию специализированной пищевой продукции.



Выводы и рекомендации диссертационной работы Лисовицкой Екатерины Петровны следует считать обоснованными и достоверными.

Автором обоснованы требования к составу специализированной пищевой продукции, проведен подбор мясного сырья, компонентов и пищевых добавок; исследованы пищевая ценность, безопасность, нутриентная адекватность свинины и субпродуктов, обогащенных микроэлементами; исследована комплексообразующую способность пектинов марок №504, 601,902 в мясных системах; изучено влияние технологической обработки на потери йода и селена в составе мясных систем на основе свинины, обогащенной микроэлементами; проведены комплексные исследования опытных образцов изделий, включающие оценку качества, безопасность, пищевую и биологическую ценность; разработана техническая документация; оценена экономическая эффективность разработанной специализированной пищевой продукции.

По результатам проведенных исследований диссертантом опубликовано 19 работ, в том числе 6 в журналах рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, одна статья в иностранном издании. Основные результаты исследований работы доложены на международных научно-практических конференциях Разработанная специализированная продукция отмечена: дипломом I степени на VIII Всероссийском конкурсе научных разработок по приоритетным направлениям развития агропромышленного комплекса среди молодых ученых, 2014 г. (г. Краснодар), специальной наградой для молодого изобретателя на 18-ом Международном салоне изобретений и инновационных технологий «Архимед», 2015 г. (г. Москва), дипломом за 2 место в конкурсе научно-исследовательских работ студентов, магистров, аспирантов и молодых ученых «Инновации пищевой индустрии», 2016 г. (г. Ставрополь), а также удостоена бронзовой медалью на Международной выставке изобретений и инноваций в номинации «Лучшая инновационная разработка в мясной промышленности», 2016 г. (г. Воронеж).



Выводы, приведенные в автореферате, соответствуют сформулированным целям и задачам и отражают существо научных положений и практических предложений, защищаемых автором.

Практическая значимость работы заключается в разработке рецептур и технология специализированной пищевой продукции с использованием свинины, субпродуктов, обогащенных микроэлементами (йодом и селеном) и введением растительных компонентов и добавок, обеспечивающих повышение пищевой ценности изделий. Разработана техническая документация ТУ 9216-217-00493209-16 «Консервы мясные «Мясной крем обогащенный» и технологическая инструкция.

Предлагаемая технология защищена пятью патентами РФ на изобретение «Функциональный мясной крем» №2629985, «Мясной крем-паштет специального назначения» №2629986, «Способ изготовления крема-паштета специального назначения» №2629987, «Способ производства функционального мясного крема» №2629988, «Композиция мясного крема специального назначения» №2629989, и одной заявкой на изобретение «Способ получения композиции мясного крема специального назначения» №2016132730.

Экспериментальные и опытно-промышленные образцы апробированы в условиях УНПК «Агробиотехпереработка» Кубанского ГАУ, ООО Мясокомбинат «Брюховецкий». Результаты исследований внедрены в образовательный процесс при подготовке бакалавров и магистров на факультете перерабатывающих технологий Кубанского ГАУ.

Автореферат достаточно хорошо оформлен и дает представление о целостности диссертационной работы.

Наряду с этим, в автореферате имеются опечатки, которые не снижают достоинства диссертационной работы, выполненной на достаточно высоком научно-экспериментальном уровне.

Диссертационная работа Лисовицкой Екатерины Петровны «Разработка технологии специализированной пищевой продукции на основе свинины, обогащенной микроэлементами» является самостоятельной, законченной

3 

научной работой, реализация данной разработки представляет научный и практический интерес и соответствует целям и задачам Государственной политики в области здорового питания.

Автор диссертации – 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 сельскохозяйственных наук, профессор,  
заведующий кафедрой «Управление технологическими инновациями  
и ветеринарной деятельностью»

ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового  
обеспечения агропромышленного комплекса»

Максим Борисович Ребезов

22.12.2017

111621, Российская Федерация, г. Москва, ул. Оренбургская, 15 Б

E-mail: m.rebezov@rako-apk.ru

<http://rako-apk.ru/>

**ФГБОУ ДПО РАКО АПК**  
Подпись руки *Ребезова*  
удостоверяю *Максима Борисовича*  
Руководитель Административного отдела  
Лукьянова