

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Лисовицкой Екатерины Петровны, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему: «Разработка технологии специализированной пищевой продукции на основе свинины, обогащенной микроэлементами».

Создание продуктов здорового питания, в том числе продуктов функционального действия с профилактическими, биокорректирующими и лечебными свойствами, представляется весьма актуальным.

Цель работы заключалась в научном обосновании технологии специализированной пищевой продукции на основе свинины, обогащенной микроэлементами (йодом и селеном).

Достижение поставленной цели осуществлялось решением грамотно сформулированных задач с использованием современных методов исследований и приборов. Соискателем ученой степени для исследований в качестве основного сырья выбраны обогащенные микроэлементами свинина и субпродукты. Автором установлено влияние различных режимов тепловой обработки на потери йода и селена в свинине и субпродуктах, обогащенных микроэлементами. Усовершенствована технология пастеризованных мясных кремов для функционального и лечебно-профилактического питания. Установлена нутриентная адекватность разработанных мясных кремов заданным требованиям.

Новизна исследований подтверждена пятью патентами РФ и одной заявкой на изобретение.

О практической ценности работы свидетельствует разработанная техническая документация на новые изделия – «Консервы мясные «Мясной крем обогащенный». Производственная апробация новой технологии проведена в условиях УНПК «Агробiotехпереработка» Кубанского ГАУ, ООО Мясокомбинат «Брюховецкий».

Основные результаты работы опубликованы в центральной печати, в том числе в реферируемых изданиях, а также доложены и представлены на конференциях различного уровня, конкурсах и выставках.

Представленная работа «Разработка технологии специализированной пищевой продукции на основе свинины, обогащенной микроэлементами» соответствует пунктам 1, 2, 4, 7 паспорта специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 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.

Зав. кафедрой технологии мяса
и молока ФГБОУ ВО «Башкирский государственный
аграрный университет»
д-р с.-х. наук (06.02.10), профессор

Х.Х. Тагиров
(Тагиров Хамит Харисович)

450001 РБ, г.Уфа, ул. 50 - летия Октября, 34, корп. 6, к. 412
ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»
тел. 8 (347) 228-28-70
e mail: kafedra.tmm@yandex.ru

Доцент кафедры технологии мяса и молока
ФГБОУ ВО «Башкирский государственный
аграрный университет»
к.т.н. (05.18.04, 05.18.07)

Л.А. Зубаирова
(Зубаирова Лилия Альбертовна)

450001 РБ, г.Уфа, ул. 50 - летия Октября, 34, корп. 6, к. 410
ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»
тел. 8 (347) 228-28-70, сот. тел. 89272396477
e mail: yla2003@yandex.ru

