

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Горбанова Ильи Алексеевича на тему:
«Совершенствование технологии мясных снеков из баранины с учётом прижизненного формирования макроэлементного состава сырья», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы

Актуальной задачей пищевой отрасли в настоящее время является создание мясной продукции с улучшенными питательными свойствами, в частности, за счет сбалансированного минерального состава. В свете задач по обеспечению продовольственной безопасности, замещению импорта и наращиванию экспорта, особую важность приобретает производство востребованных продуктов, учитывающих запросы разных групп потребителей, в том числе жителей регионов, испытывающих нехватку микроэлементов. Исследование, представленное в автореферате, направлено на прижизненное формирование макроэлементного состава мышечной ткани овец путём включения в рацион бифидогенной добавки «ЛактуВет-1», а также на усовершенствование технологии мясных снеков из баранины.

Научная новизна работы заключается в получении новых температурно-временных закономерностей кинетики конвективной сушки мясных снеков из баранины, обогащённой макроэлементами. Установлено, что прижизненное формирование макроэлементного профиля мышечной ткани за счёт включения бифидогенной добавки «ЛактуВет-1» в рацион овец эдильбаевской породы (опытная группа с добавкой) по сравнению с традиционным рационом без добавки (контрольная группа) обеспечивает повышение содержания: кальция – на 55,1 %, магния – на 40,0 %, фосфора – на 27,3 %, калия – на 12,9 %. Практическая значимость работы заключается в обосновании технологических параметров производства мясных снеков из баранины на стадиях посола и конвективной сушки.

Выводы отражают полученные данные и вытекают из результатов исследования.

Результаты экспериментальных исследований опубликованы в рецензируемых отраслевых журналах и доложены на конференциях разных уровней. В работе использованы стандартные и современные методы исследований.

При анализе автореферата к соискателю возник вопрос, который носит рекомендательный характер: в технологических схемах можно было более подробно описать операции с указанием оборудования.

На основании анализа автореферата считаю, что диссертационная работа Горбанова Ильи Алексеевича на тему «Совершенствование технологии мясных снеков из баранины с учётом прижизненного формирования макроэлементного состава сырья» соответствует предъявляемым требованиям к кандидатским диссертациям, требованиям пунктов 9–14 Положения о присуждении учёных степеней, утверждённого постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 (в действующей редакции), а ее автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Заведующий кафедрой «Технология продуктов животного происхождения. Товароведение»,
профессор, доктор технических наук
(05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств)
ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский
государственный университет технологий и управления»

Телефон: 8 (3012) 41-72-06

Эл. почта: bayanab@mail.ru

Баженова Баяна Анатольевна

«17» апреля 2026 г.



С отзывом ознакомлен Тгу 27.04.26

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Адрес: 670013, Россия, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 40 В

Телефон: 8 (3012) 43-14-15

Эл. почта: office@esstu.ru