

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Горбанова Ильи Алексеевича
«Совершенствование технологии мясных снеков из баранины с учётом
прижизненного формирования макроэлементного состава сырья»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 4.3.3. Пищевые системы

Дефицит жизненно важных макро- и микроэлементов, в том числе возникающий из-за несбалансированного питания, выявляется в большинстве регионов страны. Повышение пищевой ценности продуктов путем прижизненного формирования состава и свойств мясного сырья является актуальным научным и практическим направлением, в том числе с точки зрения развития производства продуктов функционального питания, обогащенных дефицитными макронутриентами.

Автором настоящей работы научно обоснованы технологические решения получения мясных снеков из баранины с повышенным содержанием макроэлементов, объединяющие прижизненный этап и последующую переработку сырья. В работе научно обосновано и практически подтверждено усовершенствование технологического процесса производства мясных снеков из баранины, обеспечивающее сохранение прижизненно сформированных свойств сырья и стабильное качество готового продукта. Для сохранения приобретенных свойств мяса, сформированных за счет применения бифидогенной добавки, установлены рациональные параметры режима конвективной сушки мясных снеков из обогащённой баранины.

В рамках диссертационной работы автором приведены результаты исследований качества и безопасности как мясного сырья, так и готовых мясных снеков, в том числе их макроэлементного профиля, сформированного путем прижизненного применения бифидогенной добавки. Проведенные исследования позволили разработать техническую документацию (СТО) на производство снеков из обогащённой баранины и провести промышленную апробацию технологии, что имеет практическое значение.

Автором выполнен большой объем исследований с использованием современных методов оценки качественных характеристик мясного сырья и готового продукта с применением статистической обработки экспериментальных данных.

Ключевые результаты диссертационного исследования были изложены и рассмотрены в ходе научно-практических мероприятий как российского, так и международного масштаба. Материалы изложены в 13 печатных работах, из них 2 статьи в рецензируемых научных изданиях из перечня ВАК.

Совокупность представленных материалов, результатов исследований, апробации полученных результатов позволяет считать представленную научно-квалификационную работу выполненной на хорошем научно-техническом уровне.

По работе имеются незначительные замечания, не снижающие общую ценность работы.

1. В автореферате не описан механизм прижизненного формирования макроэлементного профиля мышечной ткани. Обусловлено ли повышение уровня содержания минеральных веществ в опытном мясе наличием в добавке минерального премикса, и какие именно вещества входят в добавку? С какой целью анализировали содержание цинка и железа?

2. Нет пояснения, с чем связаны такие большие потери кальция и других минеральных веществ в процессе хранения герметично упакованной готовой продукции.

3. При оценке показателей окислительной порчи мясных снеков из баранины в процессе хранения приведены нормативы для кислотного и перекисного чисел, но не указано, в соответствии с каким нормативным документом они приняты.

На основании изложенного считаю, что диссертационная работа Горбанова Ильи Алексеевича на тему «Совершенствование технологии мясных снеков из баранины с учётом прижизненного формирования макроэлементного состава сырья» соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, требованиям пунктов 9–14 Положения о присуждении учёных степеней, утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 № 842 (в редакции от 16.10.2024), а её автор заслуживает присуждения

учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Кандидат технических наук (05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), ведущий научный сотрудник, руководитель направления технологии продуктов детского питания ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
e-mail: o.derevickaya@fncps.ru

Деревицкая Ольга Константиновна

Ольга Деревик

[Handwritten mark]



[Handwritten signature]
С отзывом о з/на коллежн 27.04.2026

Сведения об организации:

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук

Адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

e-mail: info@fncps.ru

Сайт: <https://www.vniimp.ru/>

Телефон: +7 (495) 676-95-11