

## ОТЗЫВ

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

Приоритетной государственной задачей является повышение качества жизни населения, сохранение здоровья и трудоспособности граждан. В рамках решения данной задачи не последнюю роль занимают производства современных продуктов питания, в том числе мясных продуктов. В последние годы на мясном рынке стремительно набирают популярность мясные снеки. Очень важно, чтобы мясные снеки характеризовались оптимальным химическим составом, количество и качество которого позволило бы максимально удовлетворить физиологические нормы потребителя (человека). Баранина активно используется в пищевой промышленности для производства мясной продукции, однако по содержанию макроэлементов она вносит ограниченный вклад в покрытие суточной потребности человека. Следовательно, для получения мясных снеков из баранины с повышенным содержанием макроэлементов необходимо научно обосновать технологические решения, объединяющие прижизненный этап и последующую переработку сырья. В связи с этим актуальность диссертационного исследования Горбанова Ильи Алексеевича не вызывает сомнений. Настоящее исследование позволит создать предпосылки для усовершенствования импортозамещающей технологии производства мясных снеков из баранины с высокой пищевой и биологической ценностью.

Целью представленной диссертационной работы является совершенствование технологии мясных снеков из баранины с учётом прижизненного формирования макроэлементного состава мышечной ткани овец при применении бифидогенной добавки «ЛактуВет-1» и обеспечение сохранности сформированных показателей на этапах последующей переработки.

Проведенный грамотный анализ отечественной и зарубежной литературы позволил диссертанту верно сформулировать цель и задачи научного исследования. Илья Алексеевич логично выстроил методологию своего исследования, что позволило ему комплексно и достаточно полно решить поставленные задачи.

Горбанов Илья Алексеевич показал благоприятное влияние бифидогенной добавки «ЛактуВет-1» на прижизненное формирование в мышечной ткани овец содержания макроэлементов (Ca, Mg, P, K) и показателей качества мясного сырья; обосновал уровни внесения рецептурных компонентов посолочной смеси для мясных снеков; представил результаты оценки пищевой ценности и доказал сохранность витаминов и минеральных веществ в мясном сырье после процесса сушки и в процессе хранения.

Установлено, что практическая ценность исследований заключается в обосновании технологических параметров производства мясных снеков из баранины на стадиях посола и конвективной сушки.

Диссертационная работа построена по традиционной схеме. Диссертация состоит из введения, общей характеристики работы, пяти глав, основных выводов, списка литературы и приложений. В аналитическом обзоре диссертант раскрыл целесообразность применения бифидогенной добавки с целью повышения качественных показателей мясного сырья, а также выделил ряд нерешенных вопросов по теме производства мясных снеков. По структуре и содержанию настоящая работа соответствует специальности, по которой она представлена к защите (4.3.3. Пищевые системы).

