

О Т З Ы В

зарубежного научного консультанта,
доктора сельскохозяйственных наук,
профессора Ребезова Максима Борисовича

на диссертационную работу

«Разработка технологии мясного паштета с применением акустических методов обработки мясного и вторичного сырья» PhD-докторанта специальности 6D072700 – «Технология продовольственных продуктов»

Окусхановой Элеоноры Курметовны

Актуальность диссертационной работы Окусхановой Элеоноры Курметовны вызывает сомнения.

Разработка новых технологий и рецептуры производства мясных продуктов является одним из главных задач современной пищевой индустрии. В диссертации автор исследует и обосновывает возможность использования мяса марала в производстве мясных продуктов, а именно паштетов.

Изучена пищевая безопасность, проведена сравнительная характеристика мяса марала с традиционными видами мяса животных: говядиной, кониной, бараниной и мясом домашней птицы.

Особенностью работы является применение ультразвукового воздействия для обработки мясного (в том числе и вторичного) сырья с целью улучшения структурно-механических свойств. Немаловажную роль в производстве мясных продуктов является повышение пищевой и биологической ценности конечного продукта. Автор в работе исследует и обосновывает применение белково-жировой эмульсии в рецептуре мясных паштетов.

В ходе проведения исследований и анализов применялись стандартные методы исследования, с использованием современных приборов и оборудований.

Автором разработана технологическая схема производства паштета с разными вариантами рецептур. Проведены исследования по определению физико-химических, структурно-механических, органолептических свойств разработанных паштетов, изучены аминокислотный, минеральный составы, микробиологические показатели. Полученные результаты статистически обработаны, графически изображены и грамотно обоснованы.

Результаты проведенных в рамках диссертационной работы исследований используются при организации учебной и научно-исследовательской работы бакалавров, магистров и докторантов.

Теоретические и прикладные исследования Окусхановой Э.К. по теме диссертации нашли отражение в 13 печатных научных работах

Ребезов / М.Б. Ребезов

(включая 2 статьи в журналах, включенных в базу данных Web of Science и Scopus, 4 статьи – в научном журнале, рекомендованных ККСОН МОН РК, 5 статей опубликованы в материалах международных научно-практических конференций; получен 1 патент РК на полезную модель № 1536 «Мясной паштет и способ его получения», получено Заявление о выдаче патента РК на полезную модель №2018/0139.2 от 03 марта 2018г. «Способ получения белково-жировой эмульсии и способ производства мясного паштета с использованием белково-жировой эмульсии», отражающих основные положения научных исследований.

Считаю, что диссертационное исследование Окусхановой Элеоноры Курметовны на тему «Разработка технологии мясного паштета с применением акустических методов обработки мясного и вторичного сырья» соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание степени доктора философии (PhD) по специальности 6D072700 – «Технология продовольственных продуктов».

Зарубежный научный консультант
– д-р с.-х. наук, профессор,
заведующий кафедрой
«Управление технологическими
инновациями и ветеринарной
деятельностью» ФГБОУ ДПО
«Российская академия кадрового
обеспечения агропромышленного
комплекса»

Ребезов Максим Борисович

Контактные адреса:

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

тел.: 8 (495) 700-13-95

Почтовый адрес: 111621, Россия, г. Москва, ул. Оренбургская, 15 Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования «Российская академия кадрового
обеспечения агропромышленного комплекса»

ФГБОУ ДПО РАКО АПК

Подпись руки
удостоверяю

Руководитель Административного отдела

для документов

В.В. Лукьянова



20.06.2018г.