

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Гринюк Алексея Николаевича** на тему «Применение диоксида углерода для технологического и аппаратного обеспечения продуктивности кролиководства и послеубойной сохранности крольчатины», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.1 Технологии, машины, и оборудование для агропромышленного комплекса, 4.3.3. – «Пищевые системы»

Одна из важнейших проблем современного мира – обеспечение населения качественной и полезной пищей. В сегодняшних реалиях выявлены нарушения полноценного питания, обусловленные как неблагоприятной экологической обстановкой, недостаточным потреблением отдельных компонентов пищи, так и нарушением их пищевого статуса, т. е. дефицитом потребления полноценных белков, растительных липидов, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, витаминов, минеральных веществ.

Белок животного происхождения играет в питании человека важную роль, поскольку обладает более высокой, по сравнению с растительным, биологической ценностью. В связи с имеющимся дефицитом такого белка актуальной становится проблема как привлечения новых, дополнительных источников, так и комплексное использование имеющихся ресурсов. Продукты убоя кроликов в этом контексте весьма актуальны и перспективны.

Представленная информация позволяет сделать вывод о своевременности диссертационного исследования А.Н. Гринюк, которое направлено на разработку комплексной технологии применения диоксида углерода для обеспечения продуктивности кролиководства и послеубойной сохранности крольчатины.

Научная новизна работы заключается в обосновании автором применения диоксида углерода на этапе второго охлаждения после стадии грануляции, что способствует оптимизации технологического процесса производства белково-минеральной кормовой добавки, благотворно влияющей на качественные показатели мяса кролика.

Практическая значимость работы подтверждается разработкой технологических решений по организации промышленного производства белково-минеральной кормовой добавки на основе зерновой смеси, концентрата соединительнотканых белков и преципитата. Автором разработано устройство для проведения процесса низкотемпературной консервации мяса кролика в атмосфере диоксида углерода, новизна конструктивного решения которого подтверждено патентом РФ № 2526653. Отдельно необходимо отметить сконструированные опытно-промышленные контейнеры, теплоизоляционный кузов для реализации логистических поставок мяса кролика в среде диоксида углерода.

Основные результаты исследований опубликованы в материалах международных и всероссийских научных конференций, научных и научно-производственных журналах. Всего опубликовано 25 научных работ, 3 из которых – в международной базе данных научного цитирования Scopus, 6 в журналах, рекомендованных для публикации ВАК Минобрнауки РФ.

Выводы и положения, выносимые на защиту, объективно отражают результаты выполненных автором исследований и основаны на глубоком анализе материала.

Несмотря на высокую положительную оценку работы в целом, позволю задать вопрос:

Автор на стр. 9, рис. 5, а также по тексту в качестве аббревиатуры водосвязывающей способности использует «BBC», что не корректно, поскольку уместнее аббревиатура «BCC». Также требуется уточнение в части единицы измерения данного показателя, % к общей влаге, % к массе сырья?

Сделанное замечание не являются принципиальными и не снижает ценность основных положений, предложенных автором к защите.

Считаю, что диссертация «Применение диоксида углерода для технологического и аппаратного обеспечения продуктивности кролиководства и послеубойной сохранности крольчатины» является законченным научным исследованием и соответствует требованиям, изложенным в п. 9–14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» (утверждено Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, ред. от 26.10.2023 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор – Гринюк Алексей Николаевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальностям 4.3.1 – «Технологии, машины, и оборудование для агропромышленного комплекса», 4.3.3 – «Пищевые системы».

Доцент кафедры «Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов» ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», к.т.н. по научным специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ», доцент по специальности 4.3.3 – «Пищевые системы»

Елена Викторовна Литвинова

125080, г. Москва, Волоколамское ш., д. 11

Тел.: 8 (499) 750-01-11, доб. 47-97

E-mail.: litvinovaev@mgupp.ru

