

## Рецензия на статью «Продукты переработки пшеницы в рецептурах мясных рубленых полуфабрикатов - котлетах, предназначенных для геродиетического питания»

Авторы: Нижельская Ксения Владимировна, Чижикова Ольга Григорьевна.

Неизбежность процесса старения ставит перед научным обществом новые задачи по обеспечению долголетия, сохранению здоровья, профилактики заболеваний и поддержания потенциала трудоспособного населения страны. Это становится возможным за счет изменения подходов к организации полноценного, в том числе геродиетического питания, способного предотвратить дегенеративные изменения в организме пожилого человека. Корректировка пищевого статуса заключается в обеспечении рациона человека оптимальными пропорциями между животными и растительными белками, необходимым количеством витаминов, минеральных веществ, полиненасыщенных жирных кислот и пищевых волокон. В связи с чем, особое значение приобретает новый взгляд на использование натурального растительного сырья в технологии мясных полуфабрикатов, предназначенных для геродиетического питания.

В статье авторы исследуют рубленые полуфабрикаты, предназначенные для геродиетического питания, полученные путем комбинаторики пищевого сырья животного и растительного происхождения. Обосновано использование растительной добавки - пророщенного зерна пшеницы и муки пшеничной обойной в рецептурах рубленых котлет. Исследованы химические, органолептические показатели и аминокислотный состав разрабатываемых полуфабрикатов. Сделаны выводы об увеличении в мясорастительных полуфабрикатах (котлетах) количества белка, пищевых волокон, кальция и пониженном содержании жира, что удовлетворяет специфике продуктов геродиетической направленности.

Сформулированные в статье выводы теоретически обоснованы, однозначны в понимании и являются следствием проведенного исследования; согласуются с классическими механизмами технологии геродиетических продуктов питания, изложенных в работах С.В. Юдиной, Т.В. Шариповой.

Материал статьи представлен корректно, состоит из четко выстроенной аннотации, информативного введения, объектов и методов исследований, обсуждения полученных результатов и списка литературы. Статья изложена на 7 страницах и включает 6 таблиц, соответствующих физическому смыслу описываемых действий и результатов. Проработанность теоретического вопроса доказана широким списком использованных источников – 13 наименований российских авторов, в том числе 5 ссылок на новейшие исследования.

Статья авторов Нижельской Ксении Владимировны и Чижиковой Ольги Григорьевны на тему «Продукты переработки пшеницы в рецептурах мясных рубленых полуфабрикатов - котлетах, предназначенных для геродиетического питания» соответствует тематике журнала «Техника и технология пищевых производств», исследование грамотно и последовательно представлено. Работа имеет практическую значимость – разработаны рецептурные составы мясорастительных котлет с добавлением пророщенного зерна пшеницы и муки пшеничной обойной; определены их потребительские свойства, в том числе доказано отнесение мясорастительных рубленых полуфабрикатов к продуктам геродиетической направленности.

Исходя из изложенного, предложено рекомендовать статью к опубликованию в журнале «Техника и технология пищевых производств» в рубрике: Технология пищевых производств.

Рецензент к.т.н., доцент кафедры международного маркетинга и торговли  
Владивостокского государственного университета экономики и сервиса

Т.В. Тилиндис

заверяю

Специалист ОК