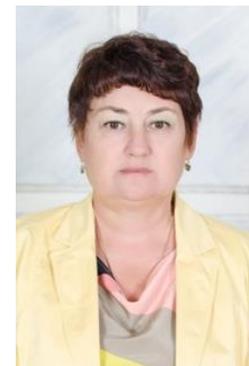


Гиро Татьяна Михайловна

доктор технических наук, профессор



Защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему: «Разработка технологии замороженных отрубов из парной баранины».

Защитила докторскую диссертацию на тему: «Научные и практические аспекты повышения эффективности переработки баранины с учётом региональных особенностей Поволжья».

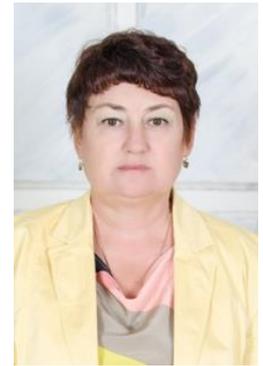
Опубликовано более 420 научных и учебно-методических работ, 7 монографий и 9 учебных пособий с грифом Министерства сельского хозяйства РФ и УМО вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения. Получено более 15 патентов на изобретения.

Общественная деятельность:

Является ответственным исполнителем гранта Российского научного фонда №19-76-10013 «Разработка и внедрение технологии производства и хранения экологически безопасной баранины, обогащенной эссенциальными микроэлементами». Является членом редакционной коллегии журнала «Мясная индустрия» г. Москва и журнала «Аграрно-пищевые инновации» г. Волгоград. Является Академиком Российской Академии продовольственной безопасности. Гиро Т.М. включена в состав экспертного совета Высшей аттестационной комиссии (ВАК) при Министерстве образования и науки РФ по инженерным аграрным наукам. Является членом экспертного совета Российского научного фонда.

Является членом Диссертационного Совета Д2012.088.10 при ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» и Д2012.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий».

Гиро Татьяна Михайловна
доктор технических наук, профессор



Патент на изобретение №2743754 «Способ производства биоразлагаемого пищевого пленочного покрытия мясного сырья», опубликовано 25.02.2021г.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способам хранения мяса посредством покрытия биоразлагаемым защитным слоем. Способ включает нанесение пленкообразующего состава на поверхность мяса и последующее закрепление покрытия, в котором в качестве основы пленкообразующего состава используют раствор альгината натрия с концентрацией 1-2% при постоянном перемешивании, причем порошок альгината натрия добавляют непосредственно в воронку, образующуюся при перемешивании воды температурой 20°C на скорости 120 об/мин с помощью мешалки, затем полученный гель охлаждают до температуры 0±2°C, а нанесение покрытия осуществляют при температуре состава 0±2°C методом погружения, излишкам раствора дают стечь, при этом формование альгинатной пленки происходит в присутствии ионов Ca⁺² при нанесении хлористого кальция методом распыления за счет биохимической реакции между альгинатом натрия и хлористым кальцием. Обеспечивается получение экологически безвредного биоразлагаемого пищевого пленочного покрытия с более длительным сроком хранения продукции, снижение усушки продукта при хранении, исключение микробиологической порчи, так как состав обладает антисептическим действием.