

ОТЗЫВ

На автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук, выполненной Махачевой Е.В. на тему: «Обоснование технологии охлажденных рубленых кулинарных изделий централизованного производства».

Диссертационная работа выполнена на совершенствование технологии охлажденных рубленых кулинарных изделий..

В процессе работы над диссертацией соискателем получены результаты, имеющие теоретическую и практическую значимость:

- установлены технологические параметры производства процесса (температурно-влажностные режимы приготовления и регенерации) для мясных рубленых изделий с мясом кур;

- получены данные о структурно-механических характеристиках мясных, функционально-технологических свойствах, физико-химических, микробиологических и органолептических показателях продукции из них;

- изучен характер изменений этих свойств и показателей при интенсивном охлаждении, хранении, регенерации;

Достоверность полученных диссертантом результатов сомнений не вызывает, так как они базируются на большом объеме экспериментального материала. Публикации материалов в печати отражают сущность диссертации. Основные положения и результаты работы доложены и обсуждены на представительных научно-технических конференциях и совещаниях.

Замечания

1. Не рассчитана экономическая эффективность от внедрения разработанных изделий, доложить при защите.

