

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Сосниной Ольги Борисовны
«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ОВОЩНЫХ САЛАТОВ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО
ПРОИЗВОДСТВА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ И РОЗНИЧНОЙ СЕТИ»

представленной на соискание ученой степени кандидата
технических наук по специальности

05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и
специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

На сегодняшний день индустрия торговли и питания в России представляет собой огромное количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования. В последние годы наблюдаемый рост числа предприятий торговли, общественного питания общедоступной сети, возрождение питания при промышленных объектах создают жесткую конкуренцию между собой и предприятиями быстрого питания, различными кафе, закусочными и т.д.. С потребительской точки зрения безопасность и качество продуктов питания выходят на первый план. В настоящее время безопасность продуктов питания, в частности овощных салатов, в процессе хранения достигается производителями в основном за счет использования химических консервантов, что вызывает негативное отношение потребителей к данной продукции. Одним из способов решения проблемы продления сроков годности салатной продукции является индустриализация их производства, с применением новых технологий и современных способов упаковки, что является актуальным направлением исследования.

Диссертантом проделана значительная работа по критериям отбора хозяйственно – ботанических сортов овощей местной сырьевой базы для централизованного производства салатов и рецептур овощных салатов, а также разработке технологии централизованного производства свеженарезанных салатов с продленными сроками годности. В частности обоснован способ и вид нарезки овощей для централизованного производства, представлены технологические параметры производства салатной продукции (температура, продолжительность основных операций приготовления). Установлена, необходимость дополнительной водоподготовки для обеспечения стабильности микробиологической безопасности готовых салатов в процессе хранения. Доказаны продленные сроки годности салатов при влиянии микробиологических процессов: упакованных под вакуумом - 5 суток, в газомодифицированной среде – 10 суток при $t_{хр.} = 4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Особо следует отметить исследования по изучению прочностных характеристик сварных швов и герметичности упаковочных материалов, а также диффузионных характеристик материалов, что является несомненной научной и практической значимостью работы.

Исследования выполнены на высоком научном и методическом уровне.

По результатам исследования опубликовано 14 работ, из них 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Диссертационные исследования Сосниной О.Б. являются законченной научной работой, выполненной лично автором на современном методическом и теоретическом уровне.

Наряду с общей положительной оценкой по автореферату имеются следующие вопросы:

- каким образом осуществляется удаление маринада после тепловой обработки паром с $t=140^{\circ}\text{C}$ капустно-морковной составляющей на технологической схеме, рис. 4 автореферата;
- как выполняется поточность технологического процесса приготовления салатной продукции при использовании разных типов технологического оборудования: теплового, механического, холодильного.

На основании вышеизложенного, считаем, что диссертационная работа по актуальности, научной новизне, практической значимости и объему проведенных исследований соответствует требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор, Соснина Ольга Борисовна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Заведующий кафедры «Пищевая инженерия»

ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет,

д. т. наук, доцент

адрес: 620219, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 62;

e-mail: tihonov75@bk.ru;

тел: 8-953-82-05-231

 Сергей Леонидович Тихонов

Доцент кафедры «Пищевая инженерия»

ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет,

к. т. наук, доцент

адрес: 620219, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 62;

e-mail: sershih@rambler.ru;

тел.: 8-922-61-31-109

Сергей Валерьевич Шихалев

