

ОТЗЫВ

д.т.н., заведующего кафедрой «Товароведение и технология продуктов питания» ФГБОУ ВО «Тюменский государственный нефтегазовый университет» Попова Владимира Григорьевича, на автореферат диссертации **Махачёвой Екатерины Владимировны** на тему **«Обоснование технологии охлаждённых рубленых кулинарных изделий централизованного производства»**, представленную 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

На сегодняшний день на отечественном рынке недостаточно развито централизованное производство готовых кулинарных блюд, произведённых по технологии, препятствующей развитию микроорганизмов и тем самым увеличивающий в несколько раз сроки хранения готовой продукции.

Предложенная технология интенсивного охлаждения блюд позволяет не только расширить ассортимент кулинарных изделий с использованием мяса кур, но и получить мясные рубленые изделия с наиболее благоприятным соотношением белка и жира, сбалансированным аминокислотным составом. Данные обстоятельства подтверждают актуальность темы исследования.

Научная новизна работы не вызывает сомнений. Получены данные по изучению потребительского спроса на новую продукцию, обоснован состав рецептур, исследованы структурно-механические характеристики, функционально-технологические свойства мясных фаршей с оптимальным содержанием мяса кур.

Определены регламентируемые показатели качества на мясные рубленые изделия. Установлены сроки и режимы хранения готовой продукции, которые в 4 раза превышают сроки, установленные СанПиН.

По результатам исследования опубликовано 17 печатных работ, из них 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Диссертационные исследования Махачёвой Е.В. являются законченной научной работой, выполненной лично автором на современном методическом и теоретическом уровне.

Помимо общей положительной оценки по автореферату имеется следующее замечание:

- не совсем понятно, мясо каких пород кур, каких частей используется в приготовлении фаршей;

-исследования проведены на определённой марке пароконвектомата, а как изменится продукция, изготовленная на другом оборудовании.

Отмеченные замечания никак не влияют на высокий уровень работы, которая является весьма полезной, и несомненное будет интересна специалистам по централизованному производству готовых блюд.

Вышеизложенное позволяет считать, что диссертационная работа по актуальности, научной новизне, практической значимости и объёму проведенных исследований соответствует требованиям ВАК, к кандидатским диссертациям, а ее автор, Махачёва Екатерина Владимировна, 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.

Доктор технических наук, доцент Попов Владимир Григорьевич
Заведующий кафедрой «Товароведение и технология продуктов питания»
ФГБОУ ВО «Тюменский государственный нефтегазовый университет»
625000, г. Тюмень,
ул. Володарского, 38
тел.:89129288741
popov@tsoгу.ru

