

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Сосниной Ольги Борисовны «Разработка технологии овощных салатов централизованного производства для предприятий питания и розничной сети», представленный на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Централизованное производство овощных салатов – удобное и эффективное решение, открывающее широкую возможность приготовления готовых блюд для предприятий питания со стабильным спросом. В соответствии с последними рекомендациями науки о питании обеспечение высоких потребительских характеристик готовой продукции должно базироваться на использовании прогрессивных технологий, гарантирующих безопасность и качество продукции. Овощные салаты наиболее опасны в отношении развития микроорганизмов, с продлением их сроков годности возникает ряд рисков, требующих контроля и разработки специальных технологических процессов, что делает тему диссертационной работы Сосниной О.Б. актуальной и своевременной.

При достижении цели и выполнении задач работы соискателем проведён комплекс исследований, предусматривающих: обоснование состава рецептур овощных салатов; изучение пищевой и биологической ценности овощных салатов; обоснование технологических параметров производства; исследование функционально-технологических свойств, показателей качества и безопасности овощных салатов в процессе хранения для определения сроков годности, исследование реологических характеристик образцов полимерных материалов для упаковки салатной продукции.

В представленной работе присутствуют все признаки, определяющие научную новизну и практическую значимость диссертации.

По результатам исследований разработана техническая документация ТУ 9165-050-01597951-2011 «Салаты овощные» и технологическая инструкция к ним. Полную завершённость работы подтверждает разработанный план *НАССР* (с учётом критических контрольных точек производственного процесса), обеспечивающий безопасность овощных салатов для потребителя.

Материалы исследования достаточно широко представлены в печати, о чём свидетельствует перечень опубликованных работ, и прошли обсуждение на конференциях различного уровня.

Автореферат диссертации соответствует рабочей гипотезе, цель исследований – полученным результатам и выводам.

Тем не менее, при прочтении реферата возникли вопросы:

- заправленные салаты, согласно СанПиН, хранятся не более 30 минут, как Вашему предприятию удалось получить разрешение контролирующих органов на их реализацию?

- для потребителя важно знать, какую часть суточной потребности в витамине С, позволяет компенсировать порция салата

- из материалов, представленных в автореферате, не понятно, изменялась ли газовая модифицированная среда в процессе хранения.

Сделанные замечания не умаляют актуальность и практическую значимость рецензируемой работы.

Считаю, что диссертационная работа «Разработка технологии овощных салатов централизованного производства для предприятий питания и розничной сети» отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор Соснина О.Б. заслуживает присуждения искомой учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заведующий кафедрой товароведения и технологии продуктов питания тюменского гос. нефтегазового университета, д-р техн. наук, профессор



Попов Владимир Григорьевич

Полное название организации:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский государственный нефтегазовый университет»

Почтовый адрес:

625000, Уральский федеральный округ, Тюменская область, Тюмень, ул. Володарского, 38

Тел: +7(3452) 46-86-93

Факс: +7(3452) 46-86-93

e-mail: popov@tsogy.ru

Сайт: [http:// www.tsogu.ru](http://www.tsogu.ru)

