

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Махачевой Екатерины Владимировны «ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ОХЛАЖДЕННЫХ РУБЛЕНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ПРОИЗВОДСТВА»**,

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

Удовлетворение потребности населения в высококачественных и безопасных продуктах питания – одна из основных задач, диктуемых Концепцией Государственной политики в области питания населения России, Доктриной продовольственной безопасности России, Федеральным законом «О качестве безопасности пищевых продуктов». Решение этой задачи неразрывно связано с разработкой новых или модернизацией существующих традиционных технологий, выпуском продуктов с заданными потребительскими свойствами, сохраняющими свои исходные качества в течение всего жизненного цикла.

В России около трети от всего объема потребляемого мяса, приходится на мясо птицы. В настоящее время наблюдается тенденция увеличения производства и потребления мяса кур и продуктов его переработки, возрастаает потребность в максимально подготовленных к употреблению полуфабрикатах и готовой продукции. Поэтому обеспечение высокого качества и безопасности данной продукции – это социально значимая задача государственной политики. С учетом этого, тема диссертационного исследования, посвященная обоснованию технологии мясных рубленых кулинарных изделий, включающих в свой состав мясо кур, для централизованного производства в охлажденном состоянии, с увеличенным сроком годности, является актуальной.

Соискателем доказана целесообразность применения мяса кур в производстве мясных рубленых изделий; по совокупности реологических, органолептических и функционально-технологических свойств установлено оптимальное содержание мяса кур в рецептурах мясных рубленых изделий. Получены реологические уравнения, описывающие деформационное поведение фарший и необходимые для расчета оборудования. Определена пищевая ценность мясных рубленых изделий с мясом кур. Исследовано влияние разных вариантов температурно-влажностных режимов на функционально-технологические свойства, установлены оптимальные режимы приготовления и регенерации для мясных рубленых изделий с мясом кур. Выявлены изменения функционально-технологических свойств охлажденных и регенированных мясных рубленых изделий в процессе хранения. Проведена оценка качества и безопасности мясных рубленых кулинарных изделий по совокупности микробиологических, органолептических и физико-химических показателей. Обосновано

увеличение сроков годности охлажденной рубленой кулинарной продукции, содержащей мясо кур.

Научная новизна и выводы являются обоснованными и логически вытекают из цели и задач исследования. Практическая значимость работы подтверждена аprobацией в условиях промышленного производства и заключается в разработке элементов системы безопасности на основе принципов **HACCP** при централизованном производстве и децентрализованном потреблении мясной рубленой кулинарной продукции. Представляет интерес практическое применение рекомендаций по технологическим режимам приготовления и регенерации мясных рубленых изделий. Результаты диссертационной работы опубликованы в научных трудах, в том числе изданиях, рекомендованных ВАК РФ. Основные положения работы изложены на конференциях разных уровней.

Изучение содержания авторефера позволило сделать вывод о том, что диссертационное исследование Махачевой Е.В. представляет собой законченную, самостоятельную, научно-квалификационную работу. Вместе с тем, следует отметить некоторые недостатки:

1. Вызывают сомнение технологические параметры производства для панировочных изделий - 80 % влажности.
2. В описании главы № 4 недостаточно информации о разработанной блок-схеме производственного процесса.

Указанные замечания не снижают значимости проведенных автором исследований. Представленная к защите диссертационная работа отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Махачева Екатерина Владимировна заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Директор центра здорового питания
Торгово-экономического института
ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет»,
канд. техн. наук, доцент
адрес: 660041, г. Красноярск, пр. Свободный, 79
safronova63@mail.ru
8923965002

Т. Н. Сафонова



ФГАОУ ВПО СФУ
Подпись Сафонова Т.Н. заверяю
Начальник общего отдела
« 06 11 2013 »