

# ОТЗЫВ

на автореферат

*Сосниной Ольги Борисовны*

«Разработка технологии овощных салатов централизованного производства для предприятий питания и розничной сети»  
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)

Начиная с 90-х годов 20 века, качество питания населения России непрерывно ухудшается. Вместо полезных и разнообразных блюд с достаточным содержанием витаминов, белков, жиров, аминокислот, микроэлементов в рационе питания россиян в основном преобладают готовые пельмени с не совсем понятными начинками, сосиски, колбаса и полуфабрикаты с истекшими сроками годности. Столь популярные ранее овощные салаты заменены на готовые полуфабрикаты с большим количеством жирного майонеза или так называемые «корейские» салаты, обильно приправленные уксусной кислотой и специями. Принимая это во внимание, предлагаемые автором новая технология производства салатов с продленным сроком годности является прекрасной альтернативой, которая успешно решает две задачи:

- 1) питаться полезно и недорого;
- 2) готовить быстро и без хлопот.

Поэтому актуальность выбранной тематики несомненна.

Научная новизна работы связана с исследованиями автора по разработке технологии централизованного производства свеженарезанных овощных салатов и хранением салатов в том числе и с использованием вакуума и МГС.

Практическая новизна работы обусловлена разработанной автором технической документацией на салаты и внедрением в производственные условия технологий их получения.

Интерес в работе вызывают следующие моменты:

- 1) большой объем экспериментов и интересные результаты, полученные автором при испытаниях упаковочных материалов;
- 2) подробный план НАССР для овощных салатов.

Несмотря на крайне положительное мнение о работе, к автору возникает ряд вопросов:

- 1) какова доступность предлагаемого овощного сырья (см. стр. 8 автореферата) в летний и осенний период? Есть различия? Кто является потенциальными основными поставщиками сырья?

- 2) каковы перспективы импортозамещения пленки упаковочной иностранного производства на отечественную при производстве салатов?
- 3) как автор может объяснить столь высокое снижение витамина С в случае МГС упаковки салатов?

В целом работа Сосниной Ольги Борисовны является актуальной, вызывает живейший научный интерес, имеет большую практическую значимость, написана хорошим языком, легко читается, замечания по работе не носят принципиального характера, сам автореферат соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к авторефератам, а сам автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Д.х.н. (02.00.03), профессор (05.18.01),

зав. кафедрой

«Технологии и организации  
общественного питания»

Макарова Надежда  
Викторовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

"Самарский государственный технический университет"

443100, Самара

ул. Молодогвардейская, 244 (главный корпус)

Контактный телефон (8462) 3322713

E-mail [MaكارovaNV1969@yandex.ru](mailto:MaكارovaNV1969@yandex.ru)

Подпись Макаровой Н.В. заверяю  
Ученый секретарь СамГТУ



Малиновская Ю.А.