

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**

Централизованное производство охлажденной продукции - удобное и эффективное решение, открывающее широкую возможность приготовления готовых блюд для предприятий общественного 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. Мясные рубленые изделия 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 Махачевой Е.В. актуальной и своевременной.

При достижении цели и выполнении задач работы соискателем проведен комплекс исследований, предусматривающих: обоснование состава рецептур мясных рубленых изделий с мясом кур; исследование структурно-механических характеристик мясных фаршей; изучение пищевой и биологической ценности мясных рубленых изделий; обоснование технологических параметров производства; исследование функционально-технологических свойств, показателей качества и безопасности мясной рубленой продукции в процессе хранения для определения ее сроков годности.

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

По результатам исследований разработана техническая документация на кулинарные изделия из мяса ТУ ТИ 9214-009-47508191-2012; даны рекомендации по технологическим режимам приготовления и регенерации мясных рубленых изделий. Полную завершенность работы подтверждает разработанный план НАССР (с учетом критических контрольных точек производственного процесса), обеспечивающий безопасность мясной рубленой кулинарной продукции для потребителя.

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

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

Несмотря на высокую положительную оценку работы в целом, по содержанию автореферата имеются следующие замечания:

1. не имело смысла давать значения содержания белков, жиров и углеводов в сотых долях (средние арифметические значения), учитывая точность используемых методов (табл. 1);

2. Восьмой вывод не имеет смысла, поскольку это не результат экспериментальных исследований, а их практическая значимость, что и отражено в соответствующем разделе автореферата;

3. Согласно имеющимся рекомендациям объем автореферата кандидатской диссертации не должен превышать 16 страниц машинописи.

По актуальности темы, методическому уровню ее исполнения, научной новизне и практической значимости полученных результатов диссертационная работа на тему: «Обоснование технологии охлажденных рубленых кулинарных изделий централизованного производства» отвечает требованиям ВАК РФ, а ее автор 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.

Директор НИИ переработки и сертификации пищевой продукции Кемеровского технологического института пищевой промышленности (университета), Заслуженный деятель науки РФ, профессор, доктор биологических наук

В.М. Позняковский

