

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Сосниной Ольги Борисовны  
«Разработка технологии овощных салатов централизованного производства  
для предприятий питания и розничной сети»,  
представленную 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

Технология упаковки продуктов питания в газомодифицированной среде появилась как развитие технологии вакуумирования. Вакуумная упаковка — как одно из достижений развития упаковочных технологий, так и не смогла решить ряд существенных проблем, связанных с хранением скоропортящихся продуктов в безвоздушном пространстве. Поэтому тема диссертационной работы Сосниной О.Б., посвящённая изучению прогрессивных технологий увеличения срока хранения овощных салатов централизованного производства является, несомненно, актуальной.

Из реферата следует, что работа включает четыре главы. При этом в первой главе проведён анализ отечественной и зарубежной литературы по теме исследования. Во второй — обоснована структурно-логическая схема проведения исследования. В третьей — представлены результаты исследований и их обсуждение. В четвертой — разработана блок-схема производственного процесса овощных салатов, на всех операциях которого проведён анализ рисков, определены критические точки.

Сопоставляя полученные в работе результаты с целью и задачами можно утверждать, что соискатель с ними успешно справилась. При этом получены научные результаты, которые вносят определённый вклад в развитие научной мысли по совершенствованию технологии приготовления овощных салатов централизованного производства.

Среди них можно отметить следующие:

- предложены критерии подбора овощного сырья местных сырьевых ресурсов для централизованного производства свеженарезанных салатов;
- разработана технология централизованного производства свеженарезанных овощных салатов, на основе изучения физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания биохимических реакций в процессе производства, упаковки, хранения. Сделан вывод о том, что примененная технология централизованного производства свеженарезанных салатов позволила продлить сроки годности готовой продукции в вакуум – пакетах – до 5 суток, в пакетах с МГС – до 10 суток при температуре хранения  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .
- изучена сохранность витамина С и микробиологические процессы, происходящие при хранении упакованных салатов в пределах заявленных сроков годности;
- на основании результатов исследований выбран тип упаковочного материала, обеспечивающий сохранность упакованных салатов в течение срока годности.

К достоинству работы можно отнести и тот факт, что научные разработки и рекомендации соискателя уже используются предприятиями общественного питания г. Новосибирска (ООО «Фуд-Мастер»).

Основные положения диссертации обсуждались на научных конференциях. По теме диссертации опубликовано 17 печатных работ, 3 из которых – в изданиях, рекомендованных ВАК РФ. Это также указывает на достаточно глубокую проработку проблемы и апробации полученных результатов в научных кругах.

В целом цель диссертации достигнута. Задачи, которые были обозначены в начале работы, решены. Диссертационная работа является завершённым научным исследованием, характеризующимся научной новизной и практической значимостью.

