

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Махачевой Екатерины Владимировны  
«Обоснование технологии охлаждённых рубленых кулинарных изделий цен-  
трализованного производства», представленной на соискание учёной  
степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология  
и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализиро-  
ванного назначения и общественного питания

Продовольственная безопасность является важнейшим фактором поддержания жизненного уровня населения страны, её независимости на международной арене и социальной стабильности в обществе. Поэтому тема диссертационной работы Махачевой Е.В., посвящённая совершенствованию технологии приготовления и повышению качества мясной рубленой кулинарной продукции 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 четвёртой – разработана блок-схема производственного процесса мясных рубленых кулинарных изделий, на всех операциях которого проведён анализ рисков, определены критические точки, где необходим контроль и т.п.

Сопоставляя полученные в работе результаты с целью и задачами можно утверждать, что соискатель с ним успешно справилась. При этом получены научные результаты, которые вносят определённый вклад в развитие научной мысли по совершенствованию технологий приготовления кулинарных изделий из мяса, включающих мясо кур.

Среди них можно отметить следующие:

- обосновано оптимальное содержание мяса кур в массе мясного сырья в рецептурах мясных рубленых изделий;
- установлены технологические параметры приготовления данных кулинарных изделий;
- изучен характер изменений свойств и показателей мясной кулинарной продукции при интенсивном охлаждении, хранении и регенерации;
- обоснована возможность увеличения срока годности охлаждённой рубленой мясной кулинарной продукции.

К достоинству работы можно отнести и тот факт, что научные разработки и рекомендации соискателя уже используются предприятиями

ями общественного питания г. Новосибирска (ООО «Фуд-Мастер», ООО «РесторанСервисПлюс» и др).

Основные положения диссертации обсуждались на научно-практических конференциях. По теме диссертации опубликовано 17 печатных работ, в т.ч. 3 статьи в журналах, 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.

В порядке пожеланий на будущее: желательно расширить круг исследований по совершенствованию технологии приготовления, повышению на этой основе качества и безопасности других кулинарных изделий, в том числе с привлечением и обобщением статистических данных по их качеству по стране или регионам.

**Заключение по диссертации в целом.** Диссертационная работа «Обоснование технологии охлаждённых рубленых кулинарных изделий централизованного производства» отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор Махачева Е.В. 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.

Главный научный сотрудник  
по экономике и управлению  
предприятиями пищевой и  
перерабатывающей промышленности  
СибНИИЭСХ, д-р экон. наук, доцент

О. В. Борисова

Борисова О. В. заверено  
засл. директор ЧГУПС Н. А. Себодж

Адрес: р.п. Красное к Новосибирской области  
Тел. 348-18-27 (8-383). Email: economika@ngs.ru

