

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

На сегодняшний день на отечественном рынке недостаточно развито централизованное производство овощных салатов, произведённых по технологии, препятствующей развитию микроорганизмов и тем самым увеличивающий в несколько раз сроки хранения готовой продукции.

Предложенная технология упаковки салатов из свежих овощей позволяет продлить сроки годности готовой продукции в вакуум – пакетах – до 5 суток, в пакетах с МГС – до 10 суток при температуре хранения $4 \pm 2^\circ\text{C}$.

Работа имеет определенную научную новизну. Получены данные по изучению потребительского спроса на продукцию с увеличенным сроком хранения, исследованы реологические характеристики образцов полимерных материалов, обосновано продление сроков годности салатов с применением двух технологий, исследовано влияние активности воды на безопасность овощных салатов, установлены потери витамина С при хранении упакованных овощных салатов.

По результатам исследования опубликовано 14 печатных работ, из них три в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Диссертация Сосниной О.Б. является законченной научной работой, выполненной лично автором на современном методическом и теоретическом уровне.

Наряду с общей положительной оценкой по автореферату имеются следующие замечания:

- использование пищевой добавки «Хамульбак», применение системы водоподготовки очевидно сделает продукты более дорогими и менее востребованными по сравнению со свежеприготовленными салатами;

- кроме традиционно изучаемого витамина С, оценивалось ли содержание и потеря других витаминов, например, В9 (фолацин), значение которого для здоровья человека сопоставимо с витамином С;

Отмеченные замечания не влияют на достаточно высокий уровень работы, которая является весьма полезной, и несомненно будет интересна специалистам по централизованному производству и реализации готовых блюд.

Вышеизложенное позволяет считать, что диссертационная работа по актуальности, научной новизне, практической значимости и объёму проведённых исследований соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор Соснина О.Б. 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.

Доктор медицинских наук,
профессор, зав. кафедры
технологии, организации и гигиены
питания ФГБОУ ВПО «Орловский
государственный институт
экономики и торговли»;
302028, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
тел: (4862)433288;
e-mail: itf1986@yandex.ru



Зубцов Юрий Николаевич

Подпись Зубцова Ю.Н. забираю
Ведущий специалист по кадрам И.В. Серонова