ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Махачевой Екатерины Владимировны на тему: «Обоснование технологии охлаждённых рубленых кулинарных изделий централизованного производства», представленной 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

Диссертация Махачевой Е.В. посвящена обоснованию технологии охлаждённых рубленых кулинарных изделий централизованного производства. При этом особое внимание уделено повышению качества и удлинению сроков годности кулинарной продукции, в том числе рубленых изделий, включая мясо птицы, что особенно актуально для современного общественного питания.

Из реферата следует, что работа состоит из введения, четырёх глав, заключения, списка сокращений и условных обозначений, списка литературы и приложений.

В первой главе проведён обзор литературы по теме исследования, проанализировано современное состояние рынка охлаждённых блюд, обоснована целесообразность использования технологии охлаждённых блюд для продления сроков годности и т.п. Во второй – представлена структура и организация эксперимента, описаны объекты и методы исследования. В третьей – излагаются результаты исследований и их обсуждение. В четвёртой – разработана блок-схема производственного процесса, определены критические точки для проведения контроля, предложены система мониторинга и корректирующих действий с целью выпуска качественной и безопасной продукции и т.п.

В заключении изложены выводы и предложения, вытекающие из результатов проведённого исследования.

Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций подтверждается использованием большого количества информационных источников, а также применением современных методов исследования.

Положения, выносимые на защиту, аргументированы и, несомненно, имеют научную новизну. Особо следует отметить следующие:

– обоснованы технологические параметры производственного процесса (температурно-влажностные режимы приготовления и регенерации) для мясных рубленых изделий с мясом кур;

– установлены данные о функционально-технологических свойствах мясных фаршей, физико-химических, микробиологических и органолептических показателях продукции из них, а также их изменение при интенсивном охлаждении, хранении, регенерации;

– доказана возможность увеличения сроков годности охлаждённой рубленой кулинарной продукции с 12 до 48 часов.

Именно данные научные разработки определяют теоретическую значимость и ценность работы. Практическая значимость исследования подтверждается использованием разработок соискателя предприятиями общественного питания г. Новосибирска.

Основные положения диссертации представлялись и обсуждались на научных конференциях. Степень обоснованности научных положений в определённой мере подтверждается и тем, что по теме диссертации опубликовано 17 печатных работ, 3 из которых – в изданиях, рекомендованных ВАК.

Однако, оценивая диссертационную работу Махачевой Е.В. в целом положительно, необходимо отметить следующее замечание: из реферата не видно, каким образом, по каким методикам, в каком объеме проводились маркетинговые исследования современного состояния и перспектив развития рынка охлаждённых мясных рубленых кулинарных изделий, включающих мясо кур.

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.

Доцент кафедры Сервиса и организации коммерческой деятельности Новосибирского государственного университета экономики и управления, канд. техн. наук, доцент Лучина Н.А.

ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ

Адрес: 630099, г.Новосибирск, ул.Каменская,56
тел. 8 (383) 243-95-15, E-mail: mokd@nsaem.ru

Подлинность подписи
Лучиной Н.А.
УДОСТОВЕРЯЮ
Зав. канцелярией НГУЭУ
Сахарова И.В.
"____" _____ 20___ г.