

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации СОСНИНОЙ Ольги Борисовны на тему «Разработка технологии овощных салатов централизованного производства для предприятий питания и розничной сети», 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 (технические науки)»

В последнее время одним из актуальных направлений в индустрии питания является централизованное производство продукции общественного питания, обеспечивающего эффективную и бесперебойную работу предприятий питания. Особенно перспективным является выпуск салатной овощной продукции, которая является незаменимым источником в рационе витаминов, минеральных веществ и пищевых волокон. В связи с этим, цель и задачи работы соискателя являются в полной мере мотивированными.

Задачи, поставленные в работе, решались при помощи современных физико-химических методов. В достоверности результатов и правильности выводов сомневаться не приходится. Экспериментальные данные и их интерпретация опубликованы в ведущих научных изданиях, обсуждены на всероссийских и международных конференциях.

Автором предложен критерии подбора овощного сырья местных сырьевых ресурсов для централизованного производства свеженарезанных салатов. Обоснованы виды нарезки овощей на основании потерь массы. Разработана технология централизованного производства свеженарезанных овощных салатов, на основе изучения физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания биохимических реакций в процессе производства, упаковки, хранения. Доказаны продлённые сроки годности салатов: упакованных под вакуумом – 5 суток, в газомодифицированной среде (МГС) – 10 суток при $t_{хр.} = 4 \pm 2^\circ\text{C}$. Изучена сохранность витамина С и микробиологические процессы, происходящие при хранении упакованных салатов в пределах заявленных сроков годности.

Имеются замечания:

1. Не понятно, как уменьшение активности воды влияет на интенсивность изменения органолептических показателей качества салатной продукции в вакууме и МГС;
2. Не корректно представлены данные на рисунке 2 автореферата. Необходимо включить в рисунок «легенду» для характеристики рядов данных.

Учитывая актуальность проблемы, качество и объём проведённых исследований, считаю, что диссертационная работа отвечает требованиям ВАК, а Соснина О.Б. заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - "технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания".

Доцент, канд.техн.наук Бычкова Елена Сергеевна

Новосибирский государственный технический университет, кафедра технологии и организации пищевых производств (ТОПП)

Адрес: 630073, г.Новосибирск, проспект К.Маркса, 20, корпус 2

Телефон кафедры 8(383)346-07-68

Адрес электронной почты кафедры: topp.nstu@gmail.com

**ПОДПИСЬ
ЗАВЕРЯЮ**

Ведущий документовед

Бычкова Е.С.
Вид

