

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»,

Член-корреспондент Российской академии наук, доктор биологических наук, профессор

М.И. Сложенкина

« 14 » 10 2020 г.

ОТЗЫВ ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»

на диссертационную работу Зачесовой Инессы Александровны на тему «Формирование и оценка потребительских свойств полуфабрикатов из мяса северного оленя», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Актуальность темы исследования

В существующей структуре питания наибольшая доля потребления приходится на мясные продукты из свинины и говядины, отечественные ресурсы которых недостаточны для полного обеспечения сырьем мясоперерабатывающих предприятий. Предприятия мясной отрасли систематически осуществляют поиск новых решений в удовлетворении спроса современного потребителя, который отличается высокой требовательностью к продуктам питания. В связи с чем, актуальным является возможность использования при производстве мясных продуктов мяса северного оленя, которое обладает высокими пищевой ценностью и диетическими свойствами.

Одним из приоритетных направлений является создание продуктов питания с высоким содержанием витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон и других биологически активных соединений на основе комплексного использования животного и растительного сырья. Порошок из клубней топинамбура является перспективной пищевой добавкой для применения в

мясной промышленности, так как обладает высокой биологической ценностью. Таким образом, актуальным является создание полуфабрикатов из мяса с высокими потребительскими свойствами.

Степень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации

Обоснованность научных положений, выводов и заключения, а также достоверность результатов диссертационной работы не вызывают сомнения и подтверждаются корректно поставленной целью и соответствующим ей задачам исследования; системным и логическим изложением материала.

Достоверность полученных результатов исследования подтверждается аргументированностью и взаимосвязанностью данных, полученных при проведении экспериментальных исследований с использованием стандартных методов, а также статистической обработкой полученных данных.

Основное содержание работы соответствует требованиям, предъявляемым к структуре и оформлению диссертационной работы на соискание ученой степени кандидата наук. Диссертационная работа Зачесовой И.А. состоит из введения, обзора литературных источников, описания объектов и методов исследований, экспериментальной части, заключения, списка литературы и приложений. Диссертационная работа изложена на 153 страницах и включает 42 таблицы, 26 рисунков, 6 приложений. Список литературы включает 145 источников, в том числе 7 иностранных.

Во введении обоснована актуальность и степень разработанности темы диссертации, сформулирована цель и поставлены задачи исследований, представлена научная новизна, практическая и теоретическая значимость работы, в том числе, выносимые на защиту.

В первой главе проведен анализ отечественной и зарубежной научно-технической литературы по вопросам импортозамещения мясного сырья в РФ, ресурсов мяса северного оленя и состояние производства продуктов из него в РФ, технологических особенностей переработки оленины, факторам, влияющим на потребительские свойства оленины, характеристике топинамбура и продуктов его переработки.

Во второй главе представлена структура эксперимента и описание организации его проведения, охарактеризованы объекты и методы исследований и обработки данных.

В 3-5 главах описаны результаты экспериментальных исследований диссертационной работы и приводится их обсуждение.

В заключение диссертационной работы приводятся логически построенные выводы.

Научная новизна полученных результатов, положений и выводов диссертационного исследования

Диссертационное исследование выполнено лично соискателем и содержит следующие элементы новизны:

- дано научное обоснование применения порошка из клубней топинамбура в производстве полуфабрикатов из мяса северного оленя;
- получены новые данные об общем химическом, аминокислотном, жирнокислотном составе и биологической ценности мяса северного оленя в сравнении с традиционными видами мясного сырья;
- обосновано оптимальное количество порошка из клубней топинамбура в размере 8 %, обуславливающее повышение потребительских свойств мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины;
- получены новые данные о влиянии количества введенного в рецептуру порошка из клубней топинамбура на пищевую и биологическую ценности, химический состав, структурно-механические свойства, микроструктурные показатели мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины;
- исследовано влияние порошка из клубней топинамбура на стабильность потребительских свойств котлет из оленины с порошком из клубней топинамбура в процессе хранения;
- проведен анализ экономической эффективности производства и конкурентоспособности мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины;
- на основании проведенных маркетинговых исследований выявлены основные производители, поставляющие мясные продукты из оленины на рынок Московского региона, а также основные потребительские предпочтения и мотивация приобретения мясосодержащих рубленых полуфабрикатов.

Значимость диссертационного исследования для науки и практики

Теоретическая значимость диссертационной работы заключается в возможности использования полученных результатов в исследованиях, направленных на расширение ассортимента и разработку новых видов полуфабрикатов, а также в учебном процессе образовательных организаций высшего образования.

Практическая значимость результатов работы заключается в разработке комплекта технической документации на новый мясосодержащий продукт - котлеты Оленьи особые. Получен патент РФ № 2714288 «Рецептура мясосодержащих рубленых изделий». Проведена промышленная апробация разработанной рецептуры мясосодержащих котлет Оленьих особых в условиях мясоперерабатывающего цеха ИП Дорохина О.М.

Таким образом, полученные результаты имеют важное теоретическое и практическое значение для пищевых производств и могут быть использованы в дальнейших исследованиях.

Соответствие автореферата содержанию диссертации

Автореферат диссертации Зачесовой И.А. соответствует по содержанию, объему и структуре требованиям, установленным ВАК Минобрнауки России. Содержание автореферата отражает суть и содержание диссертационной работы. Дополнительных данных, заключений и выводов, отсутствующих в рукописи диссертации, в автореферате не обнаружено.

К диссертационной работе имеется ряд **вопросов и замечаний, не снижающих ее теоретической и практической ценности:**

1. В чем причина большей широты ассортимента мясных продуктов из оленины, реализуемых в Интернет-магазинах, чем в розничных торговых предприятиях (стр. 58)?
2. Следует уточнить необходимость исследования пищевой ценности порошка из клубней топинамбура (стр. 76).
3. Чем обоснован выбор замороженного мясного сырья, вместо охлажденного при выработке модельных образцов котлет (стр. 82)?
4. Чем можно объяснить снижение массовых долей белка и жира в опытном образце № 4 при исследовании общего химического состава модельных котлет? (стр. 87)
5. Чем можно объяснить увеличение водосвязывающей способности фарша при исследовании функционально-технологических свойств модельных образцов котлет (стр. 88)?
6. Для чего при исследовании стабильности свойств полуфабрикатов в процессе хранения исследовали структурно-механические показатели – глубину пенетрации, предельное напряжение среза и работу резания (стр. 106, 107, 108)?

Вышеуказанные замечания и недостатки носят рекомендательный характер, не снижают общей положительной оценки диссертационной работы и могут быть учтены автором в дальнейших исследованиях и публикациях по их теме.

Опубликование основных результатов диссертации в научной печати

Основные положения диссертационной работы доложены и обсуждены на международных и всероссийских научно-практических конференциях. По материалам диссертационной работы опубликовано 18 научных работ, в том числе 8 статей в журналах, рекомендуемых ВАК РФ, получен 1 патент РФ.

Заключение о соответствии диссертации критериям Положения о присуждении ученых степеней

Диссертационная работа Зачесовой Инессы Александровны на тему «Формирование и оценка потребительских свойств полуфабрикатов из мяса северного оленя» является законченной научно-квалификационной работой, выполненной на актуальную тему. Стиль изложения работы – доказательный. Текст диссертации структурирован и логичен, представленные разделы обоснованы и взаимосвязаны. Диссертационная работа содержит достаточное количество исходных данных, имеет пояснения, соответствующие рисунки. Автореферат объективно отражает основные положения диссертационного исследования.

Диссертационная работа соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор – Зачесова Инесса Александровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Отзыв обсужден и одобрен на расширенном заседании Ученого Совета ГНУ НИИММП, протокол № 13 от «20» октября 2020 г.

Научный руководитель ФГБНУ
«Поволжский научно-исследовательский
институт производства и переработки
мясомолочной продукции»,
доктор сельскохозяйственных наук,
профессор,
академик Российской академии
наук, Заслуженный деятель науки РФ



Горлова Ивана
Федоровича

ВЕРЯЮ
Научный руководитель отдела кадров

Свидерская Е. Г.

20__ г.

Иван Федорович Горлов

Сведения о ведущей организации:

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции».

400131, г. Волгоград, ул. им. Рокоссовского, 6

<http://www.volniti.ucoz.ru>

тел.: +7 (8442) 39-10-48

e-mail: niimmp@mail.ru