

ОТЗЫВ

научного руководителя, кандидата технических наук, доцента Колобова Станислава Викторовича на диссертацию Зачесовой Инессы Александровны на тему: «Формирование и оценка потребительских свойств полуфабрикатов из мяса северного оленя» по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Диссертация Зачесовой Инессы Александровны посвящена актуальному направлению исследований - разработке рецептуры и изучению потребительских свойств полуфабрикатов из оленины с высокими потребительскими свойствами с применением пищевой добавки, обладающей физиологически ценными веществами.

В связи с этим диссертационное исследование на тему «Формирование и оценка потребительских свойств полуфабрикатов из мяса северного оленя» вызывает научный и практический интерес.

Диссертационная работа состоит из введения, в котором раскрыты актуальность, цель и задачи работы, пяти глав, заключения, списка литературы и приложений.

В процессе работы над диссертацией Инесса Александровна проявила себя творческим, самостоятельным, организованным и ответственным исследователем, способным четко определять цели и задачи, анализировать полученные результаты.

При написании диссертационной работы автором был проанализирован большой объем литературных источников. По материалам выполненных исследований опубликованы 17 научных работ, в том числе 8 статей в журналах, рекомендуемых ВАК, подана заявка на патент на изобретение № 2019132878 Рецептура мясосодержащих рубленых изделий.

Основные положения и практические результаты исследования представлены на международных и всероссийских научно-практических конференциях в 2017-2019 г.г. в городах: Москва и Московская область, Орел, Новосибирск.

Диссертационное исследование обладает научной новизной и практической значимостью.

Зачесовой И.А. проведены маркетинговые исследования на рынке мясных полуфабрикатов Московского региона. Проведена сравнительная оценка потребительских свойств мяса северного оленя и традиционного мясного сырья. Исследована пищевая ценность порошка из клубней топинамбура. Обосновано оптимальное количество порошка из клубней топинамбура для использования в производстве рубленых полуфабрикатов из оленины. Разработана и обоснована рецептура нового продукта из оленины. Проведена сравнительная товароведная оценка потребительских свойств и сохраняемости

нового продукта из оленины с использованием порошка из клубней топинамбура и продукта, выработанного без порошка из клубней топинамбура. Рассчитана экономическая эффективность производства и конкурентоспособности нового продукта из оленины. Разработан комплект технической документации на новый продукт из оленины. Проведена промышленная апробация разработанной рецептуры нового продукта из оленины в условиях мясоперерабатывающего цеха.

Диссертационная работа выполнена в соответствии с предъявляемыми требованиями, текст изложен доступно, последовательно с необходимым объемом табличного и графического материала.

Диссертационная работа Зачесовой Инессы Александровны на тему: «Формирование и оценка потребительских свойств полуфабрикатов из мяса северного оленя» соответствует требованиям Положения «О порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года № 842, предъявляемым ВАК Российской Федерации к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Научный руководитель – кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Колобов Станислав Викторович

117997, г. Москва, Стремянный пер., 36
e-mail: 97rus@mail.ru
тел.: +79265485868

