

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Шагаевой Натальи Николаевны
«Формирование и оценка потребительских свойств рубленых
полуфабрикатов из мяса лосося с пролонгированным сроком хранения»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических
наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы**

Актуальность темы

Основная цель государственных программ, реализуемых в сфере продовольственной безопасности страны, заключается в оптимальном удовлетворении потребностей населения в высококачественных, биологически полноценных и безопасных продуктах питания. Диссертационное исследование Шагаевой Н.Н., посвященное разработке рубленых полуфабрикатов из мяса лосося для массового потребления населением, расширению ассортимента изделий из мяса с пролонгированным сроком хранения, формированию его оптимального качества, являются актуальным и своевременным.

Научная новизна

Научная новизна, заключается в том, что обоснованы целесообразность введения свекловичных волокон и дигидрохлорофенила в рубленый полуфабрикат из мяса и экспериментально подтверждены эффективность их применения, определены оптимальные концентрации в составе котлет «Лосиные особые». Обоснованы пролонгированные сроки хранения нового продукта.

Достоверность результатов

Достоверность и обоснованность выносимых на защиту результатов диссертационной работы подтверждены публикациями в журналах, рецензируемых ВАК, материалах конференций. По материалам диссертационной работы опубликованы 23 научные работы, в том числе 6 статей в журналах, рекомендуемых ВАК РФ и 1 статья, индексируемая Scopus, 1 патент.

Практическая значимость заключается в разработке технологического решения производства рубленого полуфабриката – котлет с пролонгированным сроком хранения.

По результатам исследований подготовлен и утвержден пакет технической документации на выпуск котлет «Лосиные особые».

Разработанная технология апробирована в производственных условиях, что подтверждает достоверность представленных выводов.

По автореферату Шагаевой Н.Н. имеются следующие вопросы:

1. Из текста автореферата не вполне понятно с какой целью был исследован химический состав свинины?
2. Почему для производства рубленого полуфабриката была выбрана частичная гидратация свекловичных волокон?

Однако, указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают научной и практической значимости диссертационной работы.

Выполненная Шагаевой Н.Н. диссертационная работа, судя по автореферату, отвечает требованиям, установленным к кандидатским диссертациям согласно пунктов 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации №842 от 24.09.2013 г. (в действующей редакции), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор Шагаева Н.Н. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Заведующий кафедрой технологии
товаров и товароведения ФГБОУ ВО
«Астраханский государственный
технический университет»,
доктор технических наук
(05.18.04 - Технология
мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств),
профессор

Золотокопова Светлана Васильевна

Сведения об организации:

ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет». Россия,
414056, Астраханская область, г. Астрахань, ул. Татищева, 16/1.

Тел.: +7 (8512) 61-41-45, e-mail: astu@astu.org

Подпись Золотокоповой С.В. заверяю
Начальник отдела кадров



Любиш Н.М.

21.11.2023г.