

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Симаковой Инны Владимировны «Научные и прикладные аспекты обеспечения безопасности продукции быстрого питания», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Предметом исследования диссертационной работы является обеспечение безопасности продукции быстрого питания. Вопросы обеспечения безопасности продукции быстрого питания остаются сложными для исследования, поскольку в научной литературе не имеется строгих экспериментальных данных, доказывающих, что величина токсичного действия продукции быстрого питания на организм определяется именно содержанием токсикантов в жировой части продукции.

В настоящее время сложилось известное противоречие между ежегодно увеличивающимся числом ресторанов быстрого питания, стремительно растущими объемами индустриального производства продукции быстрого питания, ее качеством и безопасностью. Решение указанной проблемы позволит оптимизировать и разработать технологии, обеспечивающие безопасность продукции быстрого питания.

Актуальность избранной диссертантом темы не вызывает сомнений.

Научные положения и их новизна обоснованы результатами проведенных диссертантом исследований. Приведены убедительные доказательства эффективности разработанной Симаковой И.В. принципиально новой схемы контроля безопасности продукции быстрого питания. Проведена оценка безопасности жирового компонента продукции быстрого питания и жиров, используемых для ее производства, показан высокий уровень их окисления и необходимость контроля безопасности самой готовой продукции и пересмотра сроков реализации этих групп продукции с учетом показателей безопасности жирового компонента. Исследована кинетика высокотемпературного окисления фритюрных жиров, подтвердившая целесообразность определения массовой доли СНПЭ, которая отражает реальную картину накопления токсичных продуктов окисления.

Не вызывает сомнения практическая значимость диссертационной работы. На основании проведенных исследований разработан способ очистки фритюрных жиров, позволяющий значительно повысить безопасность фритюрной продукции и продлить срок использования жиров в технологическом цикле производства фритюрной продукции. Результаты исследований подтверждены и апробированы в производственных условиях ряда крупных и мелких предприятий. На способы очистки фритюрных жиров получено 6 патентов РФ на изобретения. Разработаны технические условия на комплексный гранулированный термомодифицированный наносорбент.

Полученный экспериментальный материал позволил разработать ряд практических рекомендаций для предприятий индустрии питания. Разработаны рецептуры, технологии, технологические схемы производства и утвержден комплект нормативной и технической документации на новые виды пищевой продукции.

Следует особо отметить, что выводы и рекомендации, сформулированные в автореферате, дают хорошую теоретическую основу для исследования проблемы безопасности пищевой продукции в целом.

По работе имеются замечание и пожелания:

1. К сожалению, из автореферата не ясно, каким образом использовались антиоксиданты для стабилизации жировой фазы рыбного сырья? Следовало привести более подробно указанную технологию.

Указанное замечание не снижают положительной оценки работы.

В целом, представленная диссертационная работа по актуальности, научной новизне и практической значимости удовлетворяет требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор – Симакова Инна Владимировна – заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор сельскохозяйственных наук,
профессор, академик РАН,
научный руководитель ФГБНУ
"Поволжский научно-исследовательский
институт производства и переработки
мясомолочной продукции",
заведующий кафедрой технологий
пищевых производств
ФГБОУ ВПО "Волгоградский
государственный технический
университет"



Иван Фёдорович Горлов

Россия, 400131, Волгоград, ул. Рокоссовского, 6.
Тел. 8-(8442)-39-11-01
e-mail: niimmp@mail.ru

