

ОТЗЫВ

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

Мясные продукты имеют важное значение в питании человека, прежде всего, как источник полноценного белка. Однако ресурсов качественного мясного сырья не достаточно в РФ. В связи с чем возникает необходимость рационального использования нетрадиционных видов мясного сырья, в том числе мяса северного оленя. Оленина отличается от традиционных видов мясного сырья высоким содержанием полноценного белка и малым количеством жира, что обуславливает его высокие диетические свойства и биологическую ценность. В то же время, большой популярностью у населения пользуются полуфабрикаты из мяса, в том числе котлеты. Однако, ассортимент продуктов из мяса северного оленя недостаточен и его необходимо расширять. В связи с этим, диссертационная работа Зачесовой И.А., посвященная разработке рецептуры и товароведной оценке потребительских свойств и сохраняемости полуфабрикатов из мяса северного оленя, является актуальной.

Зачесовой Инессой Александровной определено оптимальное количество порошка из клубней топинамбура, которое повысит потребительские свойства мясосодержащих полуфабрикатов из мяса северного оленя. Так же автором получены новые данные об общем химическом, аминокислотном, жирнокислотном составе и биологической ценности мяса северного оленя в сравнении с свининой и говядиной. Зачесова И.А. в своей работе исследовала влияние порошка из клубней топинамбура на стабильность потребительских свойств котлет из оленины с порошком из клубней топинамбура в процессе хранения.

Практическая значимость работы подтверждается комплектом технической документации на новый мясосодержащий продукт, промышленной апробацией разработанных котлет в производственных условиях, а также патентом на изобретение.

Достоверность результатов исследований, сформулированных в работе Зачесовой И.А., подтверждается использованием органолептических, физико-химических, реологических, микробиологических, гистологических методов исследований свойств сырья и готовой продукции, а также методов математической статистики. Полученные результаты экспериментальных исследований являются объективными, аргументированными, взаимосвязанными.

Основные положения диссертационной работы доложены и обсуждены на конференциях различного уровня. По теме диссертации опубликовано 18 научных работ, в том числе 8 статей в журналах, рекомендуемых ВАК.

Однако, в качестве замечания к содержанию автореферата можно отметить следующее:

– на странице 7 в таблице 1 автореферата представлены результаты исследований общего химического состава оленины, свинины и говядины. Чем обусловлен выбор данных видов мясного сырья в качестве объектов исследований?

Следует отметить, что указанные замечания не снижают общую положительную оценку работы, выполненной соискателем.

Считаю, что представленная 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.

Профессор кафедры товароведения
и товарной экспертизы ФГБОУ ВО
«Российский экономический
университет имени Г.В. Плеханова»,
доктор технических наук, профессор

Елисеева Людмила Геннадьевна

12 ноября 2020 г.

ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
117997, г. Москва, Стремянный пер., 36
Телефон: (499) 237-94-97, (499) 237-86-47
E-mail: Eliseeva.LG@rea.ru

