

В диссертационный совет 24.2.353.05 при
ФГБОУ ВО «Орловский государственный
университет им. И.С. Тургенева»
302026 г. Орёл, ул. Комсомольская д. 95

ОТЗЫВ

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

Актуальность диссертационной работы обусловлена растущей необходимостью создания новых продуктов из мяса и вовлечения вторичных сырьевых ресурсов в технологический процесс с получением продуктов, обладающих высокой пищевой и биологической ценностью.

В связи с этим, диссертационную работу Шагаевой Н.Н., посвященную использованию мяса лося, свекловичных волокон и дигидрокверцетина в производстве рубленых полуфабрикатов с пролонгированным сроком хранения можно считать актуальной и своевременной.

Новизна исследований заключается в обосновании и экспериментальном подтверждении целесообразности и эффективности использования свекловичных волокон в количестве 6,5% и дигидрокверцетина 0,05% в производстве рубленых полуфабрикатов из мяса лося.

Достоверность исследований подтверждена применением инструментальных методов исследования, многократными экспериментами и использованием математических методов обработки полученных данных.

Установленная зависимость потребительских свойств рубленого полуфабриката из мяса лося от количества добавленных свекловичных волокон и дигидрокверцетина имеет как научную, так и практическую ценность.

Осуществлена апробация рецептуры и технологии в условиях действующего производства, разработан комплект технической документации.

Задачи, поставленные в работе решены, итоги работы имеют теоретическое обоснование и экспериментальное подтверждение.

Несмотря на научную и практическую значимость диссертации в процессе изучения автореферата возникли некоторые замечания:

1. Целесообразно было бы провести исследование цветометрических показателей образцов котлет для получения объективных данных о влиянии свекловичных волокон и дигидрокверцетина на цвет полуфабриката.
2. В автореферате имеются редакционные неточности, неудачные выражения.

Результаты работы представлены в достаточной степени в публикациях и на конференциях. По теме диссертационного исследования опубликовано 23 работы, в т.ч. 6 в журналах, рекомендованных ВАК. Результаты работы обсуждались на 14 конференциях.

Анализ автореферата Шагаевой Н.Н. позволяет сделать вывод о том, что диссертационная работа является законченным исследованием и отвечает требованиям пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 №842 (в действующей редакции), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Шагаева Наталья Николаевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Заслуженный работник высшей школы Российской Федерации, профессор кафедры товарной экспертизы и таможенного дела ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» доктор технических наук (05.18.15 - Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания), профессор

Елисеева Людмила Геннадьевна

21.11.2023г.

Полное наименование организации: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Почтовый адрес: 117997, г. Москва, Стремянный пер., 36
Контактный телефон: 8-495-800-12-00,
e-mail: ktte-reu@rea.ru



ПОДПИСЬ Елисеевой Л.Т. удостоверяю
Специалист по работе с персоналом Мирошкина
М.С. 21.11.2023 г.