

## 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

Обеспечение населения страны качественными продуктами питания одна из важнейших задач, которую необходимо решить. Одним из важнейших сегментов продовольственного рынка страны, как по его емкости, так и по числу участников, является мясо и мясные продукты. Данный сегмент характеризуется широким ассортиментом продуктов из свинины и говядины, однако продуктов из мяса северного оленя на рынке недостаточно. Мясо северного оленя является ценным мясным сырьем за счет его высокой пищевой и биологической ценности. В то же время полуфабрикаты из мяса пользуются неизменным спросом у населения страны за счет простоты приготовления. Поэтому работа Зачесовой И.А., посвященная разработке рецептуры полуфабрикатов из мяса северного оленя с применением растительного сырья, является актуальной.

Диссертационная работа состоит из введения, обзора литературных источников, описания объектов и методов исследований, экспериментальной части, заключения, списка литературы и приложений. Работа изложена на 153 страницах и включает 42 таблицы, 26 рисунков, 6 приложений. Список литературы включает 145 источников.

Зачесовой И.А. в своей работе были проведены маркетинговые исследования, которые заключались в анализе ассортимента продуктов из оленины, а также в изучении предпочтений потребителей на рынке мясных полуфабрикатов Московского региона. Автором получены новые данные о пищевой и биологической ценности оленины, свинины и говядины, исследовано влияние количества порошка из клубней топинамбура на качество рубленых полуфабрикатов и стабильность потребительских свойств котлет Оленьих особых в процессе хранения. Соискателем проведен анализ экономических показателей и конкурентоспособности котлет Оленьих особых, который показал целесообразность производства котлет из мяса северного оленя с применением порошка из клубней топинамбура.

Основные результаты исследования были доложены на различных конференциях. Основные положения диссертации отражены в 18 научных работах, 8 из которых входят в перечень ведущих рецензируемых журналов, рекомендованных ВАК. Опубликованные работы имеют научную и практическую ценность и полностью соответствуют тематике диссертационного исследования.

Необходимо отметить наличие патента РФ и комплекта технической документации на новый продукт - котлеты Оленьи особые, подтверждающее практическую значимость проведенных исследований.

Не смотря на перечисленные достоинства, к работе имеются следующие замечания:

– в автореферате на странице 12 автор указывает, что «разработанные котлеты содержат меньше белка, жира, золы, влаги», однако из данных таблицы 10 следует, что массовая доля влаги в котлетах Оленьих особых выше чем в котлетах без порошка топинамбура. С чем это связано?

Указанные замечания не снижают ценности работы, выполненной Зачесовой И.А.

Считаю, что диссертационная работа Зачесовой Инессы Александровны является законченной научно-квалификационной работой, которая 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.

Ведущий научный сотрудник, руководитель  
направления технологии функциональных и  
социальных продуктов  
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых  
систем им. В.М. Горбатова» РАН,  
кандидат технических наук

 Асланова Мариэтта Арутюновна

14 декабря 2020 г.

Подпись заверяю  
Зам. директора по экономическим связям  
и маркетингу  
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых  
систем им. В.М. Горбатова» РАН,  
доктор технических наук, профессор

  
Горбатов Станислав Алексеевич



ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова»  
РАН  
109316, Москва, ул. Талалихина, 26  
Телефон: +7 (495) 676-9511  
E-mail: m.aslanova@sncps.ru