

## **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**

На сегодняшний день наибольшая доля мясных продуктов производится из свинины и говядины, отечественные ресурсы которых не достаточны для обеспечения сырьем мясоперерабатывающих предприятий. В связи с чем, актуальным является возможность использования при производстве мясных продуктов промышленных видов сырья, к которым относится мясо лосося, обладающее высокими диетическими свойствами и биологической ценностью. Путем введения в рецептуру новых видов продуктов функционального ингредиента – пищевых волокон можно восполнить их дефицит, наблюдающийся в рационе современного человека. Среди пищевых волокон, которые привлекают всеобщее внимание, можно отметить свекловичные волокна, способствующие улучшению качества потребительских свойств готовых продуктов из мяса и дигидрокверцетин, обеспечивающий пролонгацию сроков хранения таких продуктов. В связи с этим цель работы - разработка нового функционального продукта из мяса лосося с пролонгированным сроком хранения и комплексное исследование его потребительских свойств – весьма актуальна.

### **Научная новизна**

Автором обоснована и разработана рецептура и технология производства рубленого полуфабриката - котлет из мяса лосося с использованием свекловичных волокон и дигидрокверцетина функционального назначения. Новизна состоит в установлении зависимости технологических и структурно-механических свойств, пищевой ценности и показателей безопасности разработанного продукта от дозировок вносимых компонентов.

### **Достоверность результатов**

Степень достоверности результатов проведенных исследований обусловлена применением современных методов анализа, математической обработкой полученных результатов исследований и публикацией основных положений работы, их представлением на конференциях различного уровня.

### **Практическая значимость**

Практическая значимость работы заключается в разработке рецептуры и технологии производства рубленого полуфабриката – котлет из мяса лосося со



свекловичными волокнами и дигидрокверцетином. Разработаны технические документы. Технология апробирована в производственных условиях.

Работа изложена целостно, логично, техническим языком, однако к работе имеются следующие замечания:

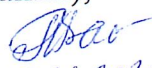
1. В автореферате желательно было бы уточнить влияние спиртового раствора дигидрокверцетина на органолептические свойства рубленого полуфабриката.

2. В автореферате желательно было указать микробиологические показатели котлет «Лосиные особые» в процессе хранения.

Указанные замечания не снижают ценности представленной работы.

Выполненная Шагаевой Н.Н. диссертационная работа, судя по автореферату, соответствует требованиям пунктов 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 №842 (в действующей редакции), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор, Шагаева Наталья Николаевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Профессор кафедры индустрии питания,  
гостиничного бизнеса и сервиса  
ФГБОУ ВО «Российский  
биотехнологический университет  
(РОСБИОТЕХ)»,  
доктор технических наук (05.18.15 – Технология  
и товароведение пищевых продуктов  
функционального и специализированного  
назначения и общественного питания),  
профессор

  
15.11.2023

Васюкова Анна Тимофеевна

**Сведения об организации:**

ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»  
Россия, 125080, г. Москва, Волоколамское ш., д. 11, корпус А, тел.: 8 (800)  
550-36-02, e-mail: VasyukovaAT@mgupp.ru

  
ПОДПИСЬ А.Т. Васюковой  
УДОСТОВЕРЯЮ  
НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА КАДРОВ  
«15» 11 20 23  
Васюкова Анна Тимофеевна