

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»

В диссертационной работе Зачесовой И.А. рассматривается актуальное и перспективное направление использования нетрадиционного мясного сырья (мяса северного оленя), с применением растительного сырья, что может послужить основой для расширения существующего ассортимента мясных и мясосодержащих продуктов.

Производство полуфабрикатов из мяса является одной из наиболее динамично развивающихся отраслей пищевой промышленности. Полуфабрикаты из мяса значительно облегчают потребителям приготовление пищи при современном ритме жизни, обеспечивая население продуктами, обладающими высокими потребительскими свойствами.

В связи с этим, тема диссертационной работы Зачесовой И.А., посвященной разработке рецептуры и товароведной оценке потребительских свойств и сохраняемости полуфабрикатов из мяса северного оленя с использованием пищевой добавки из клубней топинамбура, безусловно актуальна.

Диссертационная работа включает: введение, обзор литературных источников, описание объектов и методов исследований, экспериментальную часть, заключение, список литературы и приложения. Диссертационная работа изложена на 153 страницах и включает 42 таблицы, 26 рисунков, 6 приложений. Список литературы включает 145 источников.

Диссертантом дано научное обоснование применения порошка из клубней топинамбура в производстве полуфабрикатов из мяса северного оленя. Экспериментальным путем обосновано оптимальное количество порошка из клубней топинамбура в размере 8 %, обуславливающее повышение потребительских свойств мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины. Исследовано влияние порошка из клубней топинамбура на стабильность потребительских свойств котлет из оленины с порошком из клубней топинамбура в процессе хранения.

В целом необходимо отметить достаточно высокий научный уровень выполненной работы, последовательность изложения материала, сделанные выводы соответствуют результатам. Основные результаты диссертации были доложены на международных и всероссийских научно-практических 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 также отметить наличие патента РФ, подтверждающее практическую значимость и перспективность проведенных исследований.

Между тем, не смотря на перечисленные достоинства, к работе имеются следующее замечание: в автореферате автор не указывает, в какой упаковке и при каких условиях хранили котлеты для исследования динамики изменения их потребительских свойств в процессе хранения.

Однако считаем, что указанное замечание не снижает ценности работы, выполненной соискателем.

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».

Заведующий кафедрой товароведения и таможенной экспертизы ГКОУ ВО «Российская таможенная академия», кандидат технических наук, доцент

Красильникова Елена Владимировна

Доцент кафедры товароведения и таможенной экспертизы ГКОУ ВО «Российская таможенная академия», кандидат технических наук, доцент

Криштафович Дмитрий Валентинович

ГКОУ ВО «Российская таможенная академия»

140015, Московская обл., г. Люберцы, просп. Комсомольский,

Телефон: 8 (495) 503-76-66, 22-83

E-mail: e.krasilnikova@customs-academy.ru;

krishtafovich@customs-academy.ru



Согласен за подписью
Зам. начальника отдела кадров
С.В. Парина
24.11.20