

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Шагаевой Натальи Николаевны на тему «Формирование и оценка потребительских свойств рубленых полуфабрикатов из мяса лося с пролонгированным сроком хранения», представленной в диссертационный совет 24.2.353.05 при Орловском государственном университете им. И.С. Тургенева на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Активный жизненный ритм современного человека оказывает влияние на его рацион, в котором все большее место занимают полуфабрикаты. Выбор большинства потребителей определяют качественные характеристики полуфабрикатов, их ингредиентный состав, в настоящее время с преобладанием натуральных компонентов. Применение в составе полуфабрикатов таких натуральных компонентов, как мясо лося, свекловичные волокна, дигидрокверцетин, позволит не только улучшить показатели качества и безопасность продукта, но и обеспечить стабильность его потребительских свойств в процессе хранения.

В связи с вышеизложенным можно отметить, что диссертационное исследование, проведенное автором по разработке рецептуры и технологии рубленого полуфабриката из мяса лося с пролонгированным сроком хранения является актуальным, имеет теоретическую и практическую значимость.

Практическая значимость диссертационной работы подтверждена патентом на изобретение, промышленной апробацией котлет «Лосиные особые», комплектом технической документации на новый разработанный рубленый полуфабрикат.

Научная новизна диссертации заключается в обосновании оптимальных количеств свекловичных волокон (6,5%) и дигидрокверцетина (0,05%) в составе котлет «Лосиные особые», добавление которых в рецептуру нового рубленого полуфабриката обусловило повышение его потребительских свойств и стабильность этих свойств во время шести месяцев хранения. Автором получены новые данные о химическом, аминокислотном, жирнокислотном составе и биологической ценности мяса лося в сравнении со свиной.

При проведении исследований были использованы общепринятые, стандартные и оригинальные методы исследований. При обработке результатов экспериментов использован математический аппарат. Повторность проведения опытов не менее, чем трех-четырекратная.

Основные результаты диссертационного исследования были доложены и обсуждены на международных, национальных, всероссийских конференциях. Всего опубликовано 24 научные работы, в том числе 6 в журналах из перечня ВАК, 1 патент и 1 статья, в издании, индексируемом Scopus.

При ознакомлении с авторефератом диссертации возникли следующие замечания:

1. Одна из задач исследований – «.. провести сравнительную оценку потребительских свойств мяса лося и свинины.... Возникает вопрос, почему сравнивали показатели качества свинины, а не говядины, с мясом лося. Традиционно в рецептуре полуфабрикатов используется свинина и говядина, т.е. в разрабатываемых продуктах мясо лося заменяет мясо говядины.

2. В одном из пунктов научной новизны «впервые обоснованы и экспериментально подтверждены целесообразность и эффективность использования свекловичных волокон в количестве 6,5% в производстве рубленых полуфабрикатов из мяса лося»

ся с целью получения функционального продукта» диссертант отмечает цель – получение функционального продукта. В чем заключается функциональность?

Указанные замечания не снижают теоретической и практической ценности диссертации. Автор доступно и квалифицированно изложил весь экспериментальный материал, проанализировал и сделал соответствующие выводы, вытекающие из результатов исследований.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Шагаевой Натальи Николаевны по актуальности, научной новизне и практической значимости, уровню изложенных выводов, апробации материалов в периодической печати, качеству и стилю изложения отвечает требованиям ВАК, изложенным в пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 №842, а сам автор достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Профессор кафедры товароведения и таможенной экспертизы ГКОУ ВО «Российская таможенная академия», доктор технических наук (05.18.15 - Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания), профессор

Криштафович Валентина Ивановна

Сведения об организации:

Государственное казенное образовательное учреждение высшего образования «Российская таможенная академия»

Россия, 140015, Московская область, г. Люберцы, Комсомольский проспект, д. 4. тел.: (495) 559-00-33, e-mail: academy@customs-academy.ru

Подпись профессора В.И. Криштафович удостоверяю.
Исполняющий обязанности начальника отдела кадров
Российской таможенной академии



С. В. Ларина
08.12.2023 г.