

## 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 современных условиях жизни население страны уделяет большое внимание состоянию своего здоровья и качеству питания, что обуславливает снижение употребления мяса высокой калорийности в повседневном рационе. Особые вкусовые качества мяса северного оленя, незначительное содержание жиров, высокое содержание белков, обуславливают высокую биологическую ценность данного вида сырья, и как следствие могут значительно разнообразить сырьевую базу для мясоперерабатывающих предприятий, и расширить ассортимент пищевых продуктов в том числе для диетического питания. С экономической точки зрения, производство продуктов из мяса северного оленя является экономически выгодным, так как продукция из оленины пользуется неизменным спросом у потребителя. В связи с чем, тема диссертационной работы Зачесовой Инессы Александровны актуальна и имеет теоретическую и практическую значимость для развития мясной индустрии.

По своей структуре работа состоит из введения, пяти глав, заключения, списка литературы и приложений. Работа изложена на 153 страницах машинописного текста, иллюстрирована рисунками и таблицами.

Зачесова И.А. в своей работе обосновала оптимальное количество порошка из клубней топинамбура в размере 8 %, обуславливающее повышение потребительских свойств мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины, а также исследовала влияние порошка из клубней топинамбура на стабильность потребительских свойств котлет из оленины с порошком из клубней топинамбура в процессе хранения.

Полученные автором данные и выводы обоснованы и корректны, представляют научный интерес. Результаты диссертации Зачесовой И.А. апробированы на научных конференциях различного уровня. Полученные результаты отражены в 18 научных статьях, 8 из которых входят в перечень ведущих рецензируемых журналов, рекомендованных ВАК. Достоверность результатов обеспечивается большим объемом экспериментального материала, полученного с использованием современных средств анализа, и не вызывает сомнений.

Особым достижением следует отметить разработку и утверждение технической документации на разработанный продукт из мяса северного оленя, а также получение одного патента РФ.

На основании материала, изложенного в автореферате, к автору имеется замечание:



1. В автореферате не указано с чем связано применение в рецептуре котлет свинины, а не другого мясного сырья (табл. 4, стр. 9)

Указанное замечание не снижает ценности представленной работы.

Автореферат диссертационной работы Зачесовой И.А. соответствует по содержанию, объему и структуре требованиям, установленным ВАК Минобрнауки России. Содержание автореферата отражает суть и содержание диссертационной работы и демонстрирует законченность работы как научного исследования.

Представленная работа является законченной научно-квалификационной работой, которая соответствует требованиям п. 9 «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.

Доцент кафедры «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный сервис» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)», кандидат химических наук, доцент

Якунина Елена Сергеевна

16 ноября 2020 г.

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»

109004, г. Москва, улица Земляной Вал, д. 73

Телефон: 8 (495) 670-10-86

E-mail: el.s.yakunina2017@yandex.ru

