

В диссертационный совет 24.2.353.05 при  
ФГБОУ ВО «Орловский государственный  
университет им. И.С. Тургенева»  
302026 г. Орёл, ул. Комсомольская д. 95

## **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

Специалистами мясной промышленности уделяется повышенное внимание вопросам рационального использования сельскохозяйственного сырья и расширения продовольственных ресурсов, что позволит разработать новые виды мясных изделий. В связи с этим особую актуальность приобретает проблема использования в качестве источников ценных питательных веществ альтернативных видов сырья животного происхождения, одним из которых является мясо лосося, обладающее высоким содержанием белка.

Применение новых технологических решений, способствующих улучшению нежности, сочности, вкуса и аромата, открывает широкие возможности в расширении ассортимента полуфабрикатов из мяса лосося.

Помимо расширения продовольственных ресурсов, перед мясной промышленностью стоит и проблема сохранения произведенных продуктов питания на всех этапах их производства, хранения, реализации, включая домашние условия, в настоящее время также не теряет своей актуальности.

Учитывая сказанное, диссертационное исследование Шагаевой Н.Н., направленное на разработку рецептуры и технологии рубленых полуфабрикатов из мяса лосося с пролонгированным сроком хранения является актуальным.

Представленные в работе научные положения обоснованы,

подтверждаются научными и практическими результатами, апробированными в производственных условиях.

Тема и содержание работы соответствует паспорту специальности 4.3.3, выводы по работе отражают цели и поставленные задачи.

Достоверность полученных результатов обеспечивается применением общепринятых методов исследований, повторностью проведения экспериментов и статистической обработкой полученных экспериментальных данных.

Автором подготовлено шесть публикаций в журналах из «Перечня российских рецензируемых научных журналов, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертаций на соискание ученых степеней доктора и кандидата наук», общее количество научных работ – 23, включая 1 статью в издании, индексируемом Scopus.

Новым следует считать разработанную рецептуру рубленого полуфабриката из мяса лосося с пролонгированным сроком хранения с рациональным соотношением компонентов: мясо лосося – 75%, свинины – 25 %, порошок свекловичных волокон – 6,5 %, дигидрокверцетин - 0,05 % в фаршевой системе.

Автореферат полностью отражает основные разделы диссертационной работы и включает список публикаций автора по теме работы.

Однако, к автору имеются **вопросы и замечания:**

1. Из автореферата не понятно, какой категории был разработан рубленый полуфабрикат из мяса лосося с пролонгированным сроком хранения.
2. Какой энергетической ценностью обладает разработанный рубленый полуфабрикат из мяса лосося с пролонгированным сроком хранения?
3. Из представленных данных микробиологического исследования рубленых полуфабрикатов (14 стр. автореферата) не совсем понятно по отношению к чему было отмечено увеличение общего микробного числа на 216 сутки хранения для контрольного образца и для котлет «Лосиные особые».

Несмотря на указанные замечания, содержание автореферата свидетельствует, что диссертация Шагаевой Н.Н. является самостоятельно выполненной, законченной научно-квалифицированной работой. Работа имеет практическое значение и позволит расширить ассортимент рубленых полуфабрикатов из мяса.

Диссертационная работа соответствует требованиям, изложенным в пп. 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.

Главный научный сотрудник ФГБНУ  
«Федеральный научный центр пищевых  
систем имени В.М. Горбатова»  
доктор технических наук, профессор



Л.С.Кудряшов

**Сведения об организации:**

ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской Академии Наук  
Россия, 109316 г. Москва, ул. Талалихина, 26,  
тел.: +7 (495) 676-95-11, e-mail: info@fncps.ru

Я, Кудряшов Леонид Сергеевич, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертационной работы Шагаевой Н.Н., и их дальнейшую обработку.

