

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

Диссертация Шагаевой Н.Н. посвящена разработке рецептуры и технологии нового продукта из мяса лосося с использованием свекловичных волокон и дигидрокверцетина. При этом особое внимание уделено повышению качества и пролонгации сроков хранения рубленого полуфабриката из мяса лосося, что особенно актуально для современного питания.

Диссертантом дано научное обоснование применения свекловичных волокон и дигидрокверцетина в производстве рубленых полуфабрикатов. Экспериментальным путем обосновано оптимальное количество свекловичных волокон в размере 6,5%, обуславливающих повышение потребительских свойств рубленых полуфабрикатов из мяса лосося. Исследовано влияние дигидрокверцетина на стабильность потребительских свойств котлет из мяса лосося со свекловичными волокнами в процессе хранения.

Диссертационная работа Шагаевой Н.Н. представляет собой исследование, имеющее теоретическое и практическое значение. Теоретический и практический интерес представляют комплексные исследования химического состава сырья и разработанного продукта, разработка технологии приготовления и рецептурного состава рубленого полуфабриката с высокими показателями качества на основе мяса лосося.

Теоретические и практические результаты диссертации могут быть использованы в дальнейшем при решении комплекса вопросов по технологическому направлению науки, а также в сфере производства.

Практическая значимость диссертационной работы заключается в разработке комплекта технической документации.

Обоснованность и достоверность научных положений, основных видов и результатов работы не вызывает сомнений.

Однако к работе имеются следующие замечания:

1. Не совсем понятно, почему была выбрана концентрация дигидрокверцетина 0,05%, тогда как в тексте автореферата говорится о том, что «Разницу в росте микроорганизмов наблюдали в образцах только в течение

первых 90 суток хранения, разницы на 216 сутки не выявлено», исходя из сказанного логичнее было бы использовать концентрацию 0,01%.

2. В тексте автореферата отсутствует пояснения какой вид упаковки был использован для мороженых рубленых полуфабрикатов из мяса лосося – котлет «Лосинные особые». Упаковка производилась под вакуумом?

Указанные замечания не снижают ценности представленной работы.

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.

Декан факультета технологии пищевых производств, профессор кафедры технологии пищевых производств ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный технический университет» (ВолгГТУ), доктор биологических наук, профессор специальность 06.02.04 «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства» 400005, г. Волгоград, им. В. И. Ленина пр-кт, 28, Телефон: 8(8442)-24-81-47, Телефон: +7(903)370-33-93, e-mail: hrhramova_vn@mail.ru 17.11.2023 г.

ХРАМОВА Валентина Николаевна

Сведения об организации:

400005, г. Волгоград, им. В. И. Ленина пр-кт, 28
Телефон: 8(8442)-23-00-76, Факс 23-41-21,
e-mail: rector@vstu.ru, <http://www.vstu.ru>

Я, Храмова Валентина Николаевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Шагаевой Натальи Николаевны и их дальнейшую обработку.



Храмовой В.Н.
17 ноября 2023
[Подпись]