

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Зачесовой Инессы Александровны «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

Диссертационная работа Зачесовой И.А. выполнена на актуальную тему, имеющую научное и практическое значение, и посвящена разработке рецептуры и товароведной оценке потребительских свойств и сохраняемости полуфабрикатов из мяса северного оленя с использованием пищевой добавки из клубней топинамбура. Решение проблемы полноценного и безопасного питания в настоящее время приобретает уровень Федеральных программ, и эта проблема является острой не только для Российской Федерации, но и для всего мирового сообщества. В связи с этим, актуальными задачами пищевой промышленности в настоящее время являются создание комбинированных продуктов питания, предусматривающее рациональное использование сырья, подбор современных рецептур, разработка и внедрение в производство новых видов продукции, сбалансированных по элементам биологической ценности. Исходя из вышесказанного, диссертационное исследование Зачесовой И.А. является, безусловно, актуальным.

Результаты исследований Зачесовой И.А. имеют высокую степень достоверности и обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций, которые подтверждаются получением результатов с помощью современных, технически сложных методов исследования, математико-статистической обработки полученных результатов и сопоставлением их с известными данными других исследователей.

**Научная новизна** диссертационной работы Зачесовой И.А. не вызывает сомнений, и заключается в научном обосновании применения порошка из клубней топинамбура в производстве полуфабрикатов из мяса северного оленя. Автором получены новые данные об общем химическом, аминокислотном, жирнокислотном составе и биологической ценности мяса северного оленя в сравнении с традиционными видами мясного сырья. Экспериментальным путем обосновано оптимальное количество порошка из клубней топинамбура в размере 8%, обуславливающее повышение потребительских свойств мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины. Получены новые данные о влиянии количества введенного в рецептуру порошка из клубней топинамбура на пищевую и биологическую ценности, химический состав, структурно-механические свойства, микроструктурные показатели 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.

Практическая значимость работы заключается в разработке и обосновании рецептуры нового мясосодержащего продукта - котлет Оленьих особых с оптимальным содержанием порошка из клубней топинамбура.



Разработан комплект технической документации на новый мясосодержащий продукт. Проведена промышленная апробация разработанной рецептуры мясосодержащих котлет Оленьих особых в производственных условиях.

По теме диссертации опубликовано 18 научных работ, в том числе 8 статей в журналах, рекомендуемых ВАК, 1 патент РФ. Опубликованные работы имеют научную и практическую ценность и полностью соответствуют тематике диссертационного исследования.

В качестве замечания к содержанию автореферата можно отметить следующее:

– в материале, представленном в автореферате, не указано каким образом проводилась термическая обработка перед гистологическими исследованиями образцов;

– в автореферате не указано, почему в котлетах без порошка топинамбура массовая доля белка выше чем в котлетах Оленьих особых.

Указанные замечания не имеют принципиального характера и не снижают теоретической и практической ценности диссертационной работы.

Диссертационная работа Зачесовой Инессы Александровны на тему «Формирование и оценка потребительских свойств полуфабрикатов из мяса северного оленя» является законченной научно-квалификационной работой, выполненной на актуальную тему. По актуальности, уровню экспериментальных исследований, анализу полученных данных, научной новизне и практической значимости, рассматриваемая диссертационная работа соответствует требованиям, 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 технологии  
питания ФГБОУ ВО «Уральский  
государственный экономический  
университет»,  
доктор технических наук, профессор

Чугунова Ольга Викторовна

05 ноября 2020 г.

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»,  
620144, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли,  
д. 62/45. Телефон: +7 (343) 218-10-19, E-mail: chugunova@usue.ru

Инесса  
Зачесова  
Вер. отец.



Удостоверено:  
Кедровская О. В.