

## 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

Широкое распространение продуктов здорового питания, обеспечение их качества и безопасности является важнейшим направлением внутренней политики Российской Федерации. Основная цель программ реализуемых в данной сфере заключается в оптимальном удовлетворении потребностей населения в высококачественных, биологически полноценных и безопасных продуктах питания. При этом развитие современных пищевых технологий должно обеспечиваться путем высокотехнологичной переработки, вовлечения в оборот новых видов сырья, расширения ассортимента и интенсификации выпуска обогащенной, специализированной и функциональной пищевой продукции с заданными характеристиками. Производство пищевой продукции на основе мяса северного оленя способствует расширению ассортимента и более полному использованию биологических ресурсов.

В связи с этим, диссертационная работа Зачесовой И.А., посвященная разработке рецептуры и товароведной оценке потребительских свойств и сохраняемости полуфабрикатов из мяса северного оленя с использованием пищевой добавки из клубней топинамбура, выполнена на актуальную тему.

Научная новизна диссертационной работы Зачесовой И.А. заключается в обосновании оптимального количества порошка из клубней топинамбура в количестве 8 %, обуславливающее повышение потребительских свойств мясосодержащих 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, такие как свинина и говядина. Получены новые данные о влиянии количества введенного в рецептуру порошка из клубней топинамбура на потребительские свойства мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины.

Практическая значимость работы подтверждается патентом на изобретение, комплектом технической документации на новый мясосодержащий продукт, промышленной апробацией разработанных мясосодержащих котлет Оленьих особых в производственных условиях.

Достоверность результатов исследований, сформулированных в работе Зачесовой И.А., подтверждается использованием общепринятых специальных органолептических, физико-химических, микробиологических, структурно-механических методов исследований свойств сырья и готовой продукции, а также методов математической статистики. Полученные результаты экспериментальных исследований являются последовательными, объективными, аргументированными, взаимосвязанными и сопоставимыми с данными других исследователей в данной области.

Основные положения диссертационной работы доложены и обсуждены на международных и всероссийских научно-практических конференциях. 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:

- желательно было бы в автореферате привести перечень методов исследования (структурно механических свойств, методов определения пищевых волокон, инулина пектиновых веществ, витаминов и др.)

- в таблице 1 автореферата приведен сравнительный химический состав оленины, свинины, говядины. Однако в автореферате не приведены сведения, что служило объектом исследования, какая - то часть туши, или средний образец??

- в автореферате желательно было бы привести микробиологические показатели готовых изделий в процессе их хранения.

Указанные замечания и вопросы не снижают общую положительную оценку работы, выполненной соискателем.

Считаю, что представленная диссертационная работа 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.

Профессор кафедры технологии  
общественного питания, товароведения  
и сервиса АНОО ВО Центросоюза РФ  
«Российский университет кооперации»,  
доктор технических наук,  
профессор

 Криштафович Валентина Ивановна

АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации»  
141014, Московская обл., г. Мытищи, ул. Веры Волошиной, д. 12/30  
Телефон: 8-(495) 640-57-11 доб. 10-783  
E-mail: ruc@ruc.su

