

ОТЗЫВ ОФИЦИАЛЬНОГО ОПОНЕНТА

на диссертационную работу Моисеевой Натальи Сергеевны «Формирование и оценка качества продукции из мяса индейки», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Актуальность темы диссертации. Здоровое и адекватное питание является наиболее важным фактором здоровья населения. Птицеводство является одним из наиболее перспективных и ведущих направлений промышленного животноводства не только России, но и других стран мира, поскольку производство птицеводческой продукции отличается коротким циклом производства и быстрой окупаемостью вложенных средств. Птицеводство является основной отраслью животноводства в решении вопроса обеспечения населения страны мясом и яйцом. В птицеводческой промышленности существует широкий ассортимент продуктов из мяса птицы, однако на рынке представлено очень мало продуктов переработки мяса индеек. Основным отличием индеек от другой птицы являются ее большие размеры и выход съедобных частей. Мясо индеек отличается от мяса крупного рогатого скота высоким содержанием полноценных белков, витаминов группы В, фосфора, его жир обладает низкой температурой плавления, что облегчает переваривание продукции человеком, что особенно важно для людей с высоким уровнем холестерина. При изготовлении продукции из мяса часто используется посол, процессы которого достаточно исследованы в отношении мяса разных видов убойных животных и птицы, однако недостаточно глубоко – мяса индеек. Следовательно, исследования в области производства продукции из мяса индеек, полученные с использованием посола, являются актуальными.

В связи с вышеизложенным, тема диссертации соискателя является актуальной. Цель и задачи работы обоснованы, конкретны, решены соискателем полностью и обоснованы представленными в работе материалами.

Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации. Научная обоснованность, прежде всего, определяется логической структурой исследования. Соискатель последовательно раскрывает проблему современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента продукции из мяса индеек.

Диссертация состоит из глав, которые содержат:

- первая – информацию, научно и практически обосновывающую формирование качественных характеристик продукции из мяса индеек;
- вторая – сведения по организации эксперимента, объектам и методам исследований;
- третья – результаты собственных исследований: качественных характеристик крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из мяса индеек; разработке полуфабриката из бескостного мяса индеек, подвергнутого посолу; разработке запеченного продукта из полуфабриката из мяса индеек, подвергнутого посолу; по внедрению полученных в работе результатов, в том числе дал экономическое обоснование производства новой продукции.

В качестве цели диссертационного исследования соискателем указано совершенствование технологии и формирование качества продукции из крупнокусковых бескостных полуфабрикатов индейки с использованием посола. Ознакомление с содержанием диссертации показало, что сформулированные в исследовании задачи и выдвигаемые на защиту основные научные положения, в полной мере соответствуют поставленной цели и обеспечивают ее достижение. Это подтверждает обоснованность результатов исследования.

Следует подчеркнуть логику и строгую последовательность в изложении материала и структурировании работы, что позволило соискателю добиться целостности диссертации и обеспечить аргументированность всех положений и выводов. Представленные в работе авторские научные положения обоснованы и четко сформулированы, а в большинстве случаев проиллюстрированы с помощью рисунков, таблиц и приложений, подтверждающих приведенные в диссертационной работе и автореферате сведения.

Научная новизна и практическая значимость полученных результатов диссертационного исследования. Диссертационная работа Моисеевой Н.С. в целом, а также полученные соискателем результаты и выводы, обладают признаками научной новизны:

- для определения необходимой продолжительности посола мяса индеек доказана возможность использования флуоресценции – в посолочный рассол добавляется динатриевая соль флуоресцеина, светящаяся под воздействием источника ультрафиолетового света (п. 9 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15);

- для изготовления крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из мяса индеек, подвергнутых посолу, обладающих надлежащими характеристиками (органолептическими, физико-химическими и микробиологическими), целесообразно использовать рассол, содержащий хлорид натрия в количестве 10 % (п. 4 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15);

- для сокращения продолжительности производства продуктов из мяса индеек, в процессе изготовления которых используется посол, доказана возможность использования соленых крупнокусковых бескостных полуфабрикатов – комплексом проведенных органолептических, физико-химических и микробиологических исследований (п. 4 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15);

- для обеспечения заинтересованных лиц солеными крупнокусковыми бескостными полуфабрикатами из мяса индеек, продуктами из мяса индеек готовыми к непосредственному употреблению, установлены сроки и условия их хранения - на основании результатов исследования показателей качества в динамике (п. 5 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15).

Содержание диссертационной работы в полной мере раскрывает защищаемые соискателем положения, выносимые на защиту:

- способ установления продолжительности мокрого посола крупнокускового бескостного мяса индеек;

- длительность посола крупнокускового бескостного мяса индеек с целью получения соленых полуфабрикатов с надлежащими качественными характеристиками;

- усовершенствованную технологию производства продукции из соленых полуфабрикатов крупнокускового бескостного мяса индеек;

- результаты оценки качества и сохранности продукции из мяса индеек, при изготовлении которой используется посол.

Практическая значимость диссертационной работы определяется тем, что соискателем:

- разработаны рецептуры и технологии крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из мяса индеек (СТО 99851097-086-2020 «Полуфабрикаты из бескостного мяса индейки, подвергнутые посолу»), запеченных продуктов из них (СТО 99851097-087-2020 «Запеченные продукты из мяса индейки»);

- проведена товароведная оценка качества продукции из мяса индеек;

- получены патенты на изобретения - № 2550648 «Способ изготовления деликатесного продукта из мяса индейки», № 2612781 «Способ изготовления комбинированного мясного продукта», № 2740386 «Способ установления глубины проникновения рассола в цельномышечные куски мяса индейки»;

- внедрены в производство (ООО «АРГО», Новосибирская область, п. Элитный) способ определения продолжительности мокрого посола мяса индеек, рецептуры и технологии новой продукции из мяса индеек - акты внедрения в производство.

Достоверность научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации. Достоверность выводов и результатов обеспечена использованием в качестве теоретической и методологической базы научных трудов отечественных и зарубежных источников информации. В ходе исследования соискателем использовано 202 источника, из них 44 - зарубежных авторов.

Применение соответствующего инструментария, в качестве которого использовались различные методы исследований (органолептические, физические, химические и микробиологические, в том числе статистической обработки полученных данных) подтверждают достоверность результатов исследований соискателя.

Личный вклад соискателя в разработку проблемы. Рецензируемая диссертационная работа является научным трудом, имеющим научную новизну и практическую значимость, в котором приводятся результаты собственных исследований. Личный вклад Моисеевой Н.С. состоит в формировании направления и разработке основных положений диссертации, выносимых на защиту, поставке цели и задач исследований, решении поставленных задач, планировании экспериментов и проведении исследований, получении экспериментальных данных, математической обработке и их обобщении, а также использовании их на практике. Результаты диссертационной работы являются совокупностью многолетних научных исследований, проведенных лично соискателем в Сибирском научно-исследовательском и технологическом институте переработки сельскохозяйственной продукции Федерального государственного бюджетного учреждения науки Сибирского федерального научного центра агробιοтехнологий Российской академии наук.

Общие выводы. Публикации результатов исследований в научной печати и сведения, изложенные в автореферате, отражают содержание диссертации. Результаты исследований прошли широкую апробацию на научных конференциях различного уровня. Всего по теме диссертации опубликовано 30 работ, из них 5 – в изданиях, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки Российской Федерации, 3 патента Российской Федерации на изобретения.

Выводы, рекомендации и основные научные положения подтверждаются результатами исследований, представленными в диссертации, являются достоверными и обоснованными.

Автореферат диссертации полностью отражает содержание работы.

Диссертация и автореферат отличаются четкой логичной структурой. Изложение ведется хорошим научным языком, научные положения сформулированы корректно. Оформление автореферата и диссертации соответствует установленным требованиям.

