

О Т З Ы В

на автореферат диссертации **Моисеевой Натальи Сергеевны** на тему «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

Птицеводство является ключевой отраслью животноводства. На рынке продовольственных продуктов мясо сельскохозяйственной птицы является как самостоятельным товаром, так и сырьем для производства полуфабрикатов с высокой биологической ценностью. В Российской Федерации ассортимент таких полуфабрикатов пока еще небольшой, но является важным маркетинговым инструментом в расширении потребления мяса птицы. Мясо индейки – отличное сырье для глубокой переработки и приготовления разнообразных, готовых к употреблению диетических продуктов и продуктов питания здорового образа жизни. Данный фактор во многом предопределяет развитие индейководства в России, в том числе перерабатывающих предприятий. Поэтому считаю тему диссертационной работы актуальной.

Автором данного исследования усовершенствована технология изготовления запеченной продукции из мяса индейки за счет использования крупнокусковых бескостных полуфабрикатов, разработана нормативно-техническая документация по качеству продукции из мяса индейки, требования безопасности, в том числе и к условиям хранения. Результаты исследования защищены тремя патентами РФ (№22550648, №2612781, №2740386).

В результате исследований разработан способ установления глубины проникновения хлорида натрия в процессе посола мяса индейки, теоретически обоснован и экспериментально подтвержден состав рассола и продолжительность посола для получения соленых полуфабрикатов,

усовершенствована технология изготовления запеченной продукции из крупнокусковых бескостных полуфабрикатов, осуществлена оценка качества и сохранности продукции из мяса индейки.

Основные положения изложены в 30 научных работах, из которых 5 – в ведущих рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования РФ. Результаты исследований Моисеевой Н.С. опубликованы и доложены на 8 международных конференциях, проводимых в разные годы.

Вместе с тем, имеется следующее замечание, которое не влияет на общую положительную оценку диссертационной работы: из данных автореферата не понятно: представленная на рисунке 5 принципиальная схема технологического процесса изготовления запеченного продукта из полуфабриката мяса индейки предназначена для предприятий общественного питания или предприятий по переработке мяса птицы?

Считаю, что диссертация соответствует всем необходимым требованиям, изложенным в п.9 "Положения о порядке присуждения ученых степеней", а Наталья Сергеевна заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15.

Директор СибНИИП-
филиал ФГБНУ «Омский АНЦ»,
кандидат с.-х. наук

Дымков Андрей Борисович

Адрес:

644555, Омская область, Омский район, с. Морозовка, ул. 60 лет Победы, д.1.

E-mail: sibniip@mail.ru

Тел. (381-2)-937-272



ПОДПИСЬ ПОДТВЕРЖДАЮ	
СибНИИП-филиал ФГБНУ «Омский АНЦ»	
Ведущий специалист	
по кадрам	<i>А.И. Давыдов</i> <i>И.В. Клетечкин</i>
«31» августа 2021 г.	