

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Беляева Николая Михайловича на тему «Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Диссертационная работа Беляева Н.М. посвящена вопросам обновления и совершенствования ассортимента продуктов переработки мяса птицы. Разработки в этой области могут способствовать повышению конкурентоспособности производственных предприятий и развитию предприятий общественного питания и позволят занять устойчивое положение на рынке.

Проведенные автором исследования обосновывают необходимость расширения и обновления ассортимента продуктов из мяса птицы. Беляевым Н.М. установлено положительное отношение потребителей к расширению ассортимента натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе, готовых кулинарных блюд из птицы в виде паштетов. Следует отметить грамотность проведения потребительского опроса, его соответствие общепринятым нормам и научно-обоснованным методологиям. С помощью потребительского опроса, автор выявил готовность бизнеса к совершенствованию ассортимента продуктов из птицы.

Беляев Н.М. предложил в исследовании и обосновал технологию производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы на основе оригинальных схем разделки «кантри» и «французская разделка». Разработанные натуральные полуфабрикаты отличаются более высоким выходом продукции.

Экспериментально обосновано использование порошка из свёклы в производстве паштета из мяса птицы.

Практическая значимость работы заключается в том, что автором разработаны рецептура и технологическая схема производства паштета из мяса цыплят-бройлеров с порошком из свёклы, отвечающего требованиям рынка и апробированного в условиях промышленного производства и предприятий общественного питания, проведена промышленная апробация схем разделки на производстве и в условиях деятельности предприятий общественного питания. Автором разработаны и утверждены комплекты технической документации на составил ряд необходимой технической документации на полуфабрикаты из мяса курицы, а также на паштет из мяса курицы с растительным порошком. Проведена калькуляция расчетной стоимости разработанных продуктов.

Новизна технических решений подтверждена патентом РФ на изобретение «Способ производства паштета из мяса птицы с использованием растительных порошков» №2017134023.

Исследования Беляева Н.М. прошли апробацию и получили положительную оценку на научно-практических конференциях, форумах и выставках. По результатам проведенных исследований соискателем опубликовано 4 печатные работы в изданиях из перечня рецензируемых научных изданий, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертации на соискание ученой степени кандидата наук, 2 статьи, включенные в международную базу Web of Science.

Выводы, сделанные автором по проделанной работе, научно обоснованы, информативны, доказательны и логически вытекают из результатов проведенных исследований.

Вместе с тем, по автореферату диссертационной работе имеются следующие замечания:

1. При выборе объекта исследования мяса птицы не ясно, принимал ли автор во внимание такие характеристики тушек кур как: кросс птицы, размерно-массовые характеристики и другие (стр.7 – характеристика объектов исследования)?

2. Почему описывая результаты проведенных социологических исследований по выявлению потребительских предпочтений в отношении мяса птицы, в том числе натуральных полуфабрикатов и готовой продукции методом анкетирования (стр.10-11 автореферата), автор не указывает реальное количество опрошенных респондентов, а приводит результаты лишь в относительных единицах (процентах)?

3. Чем обосновано введение в рецептуру паштета из мяса птицы порошка из свеклы в количестве 0,30% (страница 17 автореферата)?

4. При каких технологических условиях хранили исследуемые образцы паштетов при определении сроков годности (страница 19 автореферата)?

5. Выводы должны быть изложены более компактно.

6. Кроме того, в тексте автореферата встречаются опечатки, неудачные выражения.

Однако, отмеченное выше не умаляет общего положительного впечатления от работы.

В целом, по актуальности темы, научной новизне, практической значимости, объему и достоверности полученных результатов, обоснованности выводов диссертационная работа Беляева Н.М. соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждении ученых степеней», предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, является законченной самостоятельной научной

квалификационной работой, направленной на совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы, а ее автор, Беляев Николай Михайлович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)».

Зав. кафедрой товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина», кандидат технических наук, доцент



Горбачева Мария Владимировна

профессор кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина», доктор технических наук



Сапожникова Алла Ионовна

Контактная информация:

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина

109472, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23

email: decanat\_tes@mgavm.ru

тел. +7495 377-71-15

Подпись Горбачевой М.В.  
Сапожниковой А.И.  
заверяю Начальник административного отдела  
Демевых С.Е.  
" 14 " октября 19

