

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Беляева Николая Михайловича
"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 пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Производство мяса птицы в РФ и потребление продукции из него превысила величину 4 млн. т в год и демонстрируют тенденцию к устойчивому росту в силу целого ряда причин, среди которых высокая рентабельность производства, относительно низкие цены, отсутствие культурных или религиозных барьеров, широкий ассортимент продукции и др. В связи с этим диссертационная работа Беляева Николая Михайловича "Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода", направленная на разработку оригинальных схем технологической разделки сырья, совершенствование ассортимента натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, разработку рецептур, оценку качества и безопасности и внедрение продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода, представляется является весьма актуальной.

Научная новизна работы заключается в следующем:

Сформулирована научная идея проведения исследований в области производства продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода.

Научно обоснована необходимость расширения и обновления ассортимента продуктов из мяса птицы на основе отношения потребителей к расширению и обновлению ассортимента натуральных полуфабрикатов и мясных паштетов

Разработана и научно обоснована технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы на основе оригинальных схем разделки сырья, обеспечивающих повышенный выход ценных полуфабрикатов (грудки) по сравнению с традиционными схемами разделки.

Экспериментально обосновано использование растительного сырья (порошка из свеклы) в производстве паштета из мяса птицы с точки зрения органолептических показателей и микроструктуры паштета.

Работа имеет и несомненную **практическую значимость**.

Разработанный декомпозиционный подход и алгоритм определения потребительских предпочтений и удовлетворенности бизнес-структур могут быть использованы для раскрытия ассортиментного потенциала предприятий.

По результатам промышленной апробации показана применимость новых схем разделки мясного сырья в условиях системы общественного питания. Составлена технологическая схема, определен выход полуфабрикатов, рекомендованы значения контролируемых параметров технологического процесса.

Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на полуфабрикаты из мяса птицы.

Впервые разработана рецептура и технологическая схема производства паштета из мяса цыплят-бройлеров с порошком из свеклы, которые апробированы в условиях промышленного производства и предприятий общественного питания. Разработан пакет нормативно-технической документации на паштет из мяса птицы с добавлением растительного порошка из свеклы, новизна которых подтверждена Патентом РФ на изобретение № 2017134023.

Материалы диссертационной работы используются в учебном процессе при подготовке бакалавров по направлению «Товароведение» Института торговли, пищевых технологий и сервиса Уральского государственного экономического университета. Разработанный алгоритм исследований рынка и потребительских предпочтений используется при выполнении выпускных квалификационных работ.

Основные положения и результаты диссертационной работы были доложены и обсуждены на научно-практических конференциях различного уровня, по ее результатам опубликовано 16 печатных работ, включая статью в изданиях, индексируемых базой Web of Science, 4 статьи в журналах из перечня рецензируемых научных изданий, рекомендованных Минобрнауки РФ, 10 публикаций в сборниках и трудах международных и всероссийских конференций, получен патент РФ.

К недостаткам работы следует отнести отдельные стилистические неточности в тексте. Так, для оценки экономической эффективности производства паштета с растительным компонентом (стр.22-23) использованы различные удельные показатели затрат (на 100 кг, на 1 кг, на 100 г), что затрудняет понимание. Кроме того, не сопоставлены затраты с исходным контрольным образцом (без использования порошка свеклы). Тем не менее эти недочеты не снижают ценности рецензируемой работы.

Таким образом, диссертационная работа Беляева Николая Михайловича "Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода" является законченным научно-квалификационным исследованием, выполненным в соответствии с поставленными целями и задачами.

Работа по объему, содержанию и полученным результатам отвечает требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор, Беляев Николай Михайлович, заслуживает присвоения 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 мясных и молочных продуктов
ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский
технологический университет»,
д.т.н., доцент

Хабидуллин Р.Э.

Хабидуллин Рустем Эдуардович
420015, г. Казань, ул. К.Маркса, 68
телефон: +7 (843) 231 4373, факс: +7 (843) 238 5694
e-mail: hrustik@yandex.ru
Специальность, по которой защищена ученая степень:
03.01.06 – Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)

Заведующий кафедрой технологии мясных и молочных продуктов
ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский
технологический университет»,
д.биол.н., профессор

Ежкова Г.О.

Ежкова Галина Олеговна
420015, г. Казань, ул. К.Маркса, 68
телефон: +7 (843) 231 9597, факс: +7 (843) 238 5694
e-mail: egkova@kstu.ru
Специальность, по которой защищена ученая степень:
03.00.23 – Биотехнология



Подпись Хабидуллина Р.Э.
Ежковой Г.О.

удостоверяется.

Заведующий ОКИД ФГБОУ ВО «КНИТУ»

О.А. Перельгина

«10»

2022г.