

## ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Беляева Николая Михайловича  
«Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товаро-  
ведно-технологического подхода», представленной на соискание ученой степени  
кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товарове-  
дение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения  
и общественного питания» в диссертационный совет Д 212.287.02 при ФГБОУ ВО  
«Уральский государственный экономический университет»**

**Актуальность** диссертационной работы Беляева Николая Михайловича обусловлена тем, что сегодня в условиях нестабильной экономики имеется достаточно высокий спрос на мясо птицы и продукцию на его основе. При этом, несмотря на то, что современный рынок продуктов переработки мяса цыплят-бройлеров характеризуется широким устойчивым ассортиментом, показатели новизны ассортимента данных продуктов находятся на низком уровне. Поэтому диссертационная работа Беляева Николая Михайловича, посвященная совершенствованию ассортимента продукции на основе мяса птицы с использованием товароведно-технологического подхода, выполнена на актуальную тему и имеет научное и практическое значение.

**Научная новизна** диссертационного исследования заключается в том, что диссертантом сформулирована общая научная идея проведения исследований в области совершенствования ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода; научно обоснована необходимость расширения и обновления ассортимента продуктов из мяса птицы; научно обоснована и предложена технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы на основе оригинальных схем разделки «кантри» и «французская разделка»; экспериментально обосновано использование натурального порошка из свёклы в производства паштета из мяса птицы; определены регламентируемые показатели качества для разработанных натуральных полуфабрикатов «Кантри» и «Воздушная грудка» и паштета из мяса птицы с добавлением порошка свеклы, научно обоснованы и подтверждены в эксперименте сроки хранения для паштета из мяса птицы с добавлением порошка свеклы. Научная новизна исследования подтверждена патентом РФ на изобретение: «Способ производства паштета из мяса птицы с использованием растительных порошков» № 2017134023.

Не вызывает сомнения **практическая значимость** диссертационного исследования, которая заключается в том, что теоретические положения использованы диссертантом при промышленной апробации, которая показала применимость схем разделки на производстве и в условиях деятельности предприятий общественного питания. По результатам исследования автором составлена технологическая схема, определен выход полуфабрикатов, установлены контролируемые параметры технологического процесса, а также разработан проект технической документации на «Полуфабрикат из мяса птицы «Воздушная грудка» (ТУ 10.12.1-003-71385386-2018, ТИ 10.12.1-003-71385386-2018), «Полуфабрикат из мяса птицы «Кантри» (ТУ 10.12.1-002-71385386-2018, ТИ 10.12.1-002-71385386-2018). Автором впервые разработана 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. Разработана технико-технологическая карта № 73/2 «Паштет из мяса птицы с добавлением растительного порошка из свеклы» для паштета

для предприятия общественного питания. Разработана и утверждена техническая документация на «Паштет из мяса птицы с растительным порошком» (ТУ 10.13.14-001-71385386-2018, ТИ 10.13.001-71385386-2018).

По автореферату имеются следующие основные **замечания**:

1. Не указано количество опрошенных в ходе анкетирования респондентов.
2. Из автореферата не совсем понятно, по какой аминокислоте рассчитывался аминокислотный скор, указанный в таблицах 6 и 9.

Следует отметить, что сделанные замечания не снижают научную и практическую значимость проведенных исследований. Автореферат диссертации в целом оформлен в соответствии с требованиями ВАК РФ. Результаты диссертационного исследования достаточно широко апробированы, доложены на различных конференциях, результаты исследований опубликованы в различных изданиях, в том числе 4 - в изданиях, входящих в международные реферативные базы данных и системы цитирования; 6 - в изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Считаю, что Беляев Николай Михайлович заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Доцент кафедры товароведения  
и таможенной экспертизы  
ГКОУ ВО «Российская таможенная академия»,  
канд. техн. наук, доцент

Россия, 140015, Московская область, г. Люберцы,  
Комсомольский проспект, д. 4  
Тел.: 8 (495) 503-76-66, 20-43 E-mail: d.krishtafovich@customs-academy.ru

Криштафович Д.В.

28.10.19

Подпись

Д. В. Криштафовича

Д. В. Криштафовича

ОТДЕЛ  
КАДРОВ



Д. В. Карпенко