

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО

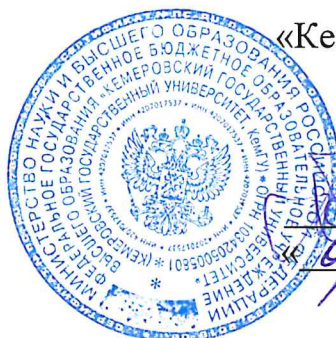
«Кемеровский государственный университет»

доктор технических наук,

профессор, профессор РАН

Просеков А.Ю.

«08 октября» 2019 г.



ОТЗЫВ

ведущей организации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет» на диссертационную работу

Беляева Николая Михайловича

на тему «**Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода**», 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 исследований

Производство и потребление мяса птицы имеет стабильную тенденцию к росту, как на мировом, так и на российском рынке, что обусловлено его высокой пищевой ценностью, отсутствием ограничений на использование, доступностью для производителей и потребителей, широкими возможностями в плане технологической переработки. Особую популярность у покупателей имеют натуральные полуфабрикаты, потребительские свойства которых регулируют использованием маринадов, рассолов, панировок, совершенствованием способов разделки и формовки. В последние годы расширился ассортимент изделий, подвергнутых кулинарной обработке, включая колбасные изделия, кулинарную продукцию, изделия из мяса птицы.

Среди факторов, влияющих на формирование ассортимента и целесообразность расширения товарной номенклатуры продукции из мяса птицы, значительное место занимают научно-исследовательские разработки, направленные на создание новой продукции улучшенного качества с учетом требований и предпочтений потребителей и внедрение ее в производство.

В этой связи диссертационное исследование Беляева Николая Михайловича, связанное с совершенствованием ассортимента продукции из мяса птицы, в том числе за счет кулинарной продукции, следует считать актуальным.

Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций, их достоверность и новизна

Обоснованность и достоверность большинства полученных автором научных и практических результатов обосновывается достаточно полным анализом научных работ и доступных статистических данных по исследуемой тематике, выполненными теоретическими и экспериментальными исследованиями и их обработкой.

Для реализации цели и поставленных задач использованы различные аналитические и экспериментальные методы, включая методы потребительской оценки, методы квалитметрии, физико-химические и микробиологические методы исследования качества сырья и продукции.

Полученные научные результаты и выводы, сформулированные в заключении диссертации, являются логическим завершением проведенных исследований конъюнктуры рынка мяса птицы Свердловской области, потребительских предпочтений населения области, показателей качества предлагаемых продуктов и служат основой для дальнейших исследований в данном направлении по разработке рекомендаций для предприятий общественного питания и промышленного производства.

Сформулированные задачи исследования реализуемы, соответствуют цели работы и позволяют достичь ее. Сформулированные выводы, в целом, достоверны и вытекают из поставленных задач.

Значимость для науки и практики результатов диссертации

Научную новизну составляют результаты исследований показателей пищевой и биологической ценности натуральных полуфабрикатов, выделенных при разделке «Кантри» и «французской разделки» в сравнении с традиционной схемой; показатели, характеризующие качество белковой и липидной составляющей паштета на основе мяса птицы с добавлением порошка свеклы (аминокислотный и жирнокислотный состав); результаты исследований по обоснованию сроков годности паштетов, включая зависимости гидролитических и окислительных изменений липидной фракции паштетов со свекольным порошком от продолжительности хранения, и микробиологические показатели.

Приоритет научных разработок соискателя подтвержден патентом на изобретение.

Практическая значимость заключается в исследовании конъюнктуры рынка мяса птицы и продуктов его переработки в Свердловской области и потребительских предпочтений, как основы рекомендаций по совершенствованию ассортимента продукции, а также в применимости предложенного алгоритма для структуризации ассортимента различных видов пищевой продукции. Автором разработана нормативная документация на показатели качества и технологию натуральных полуфабрикатов нетрадиционных схем разделки и паштета с использованием свекольного порошка.

Оценка содержания диссертации, её целостность и завершенность

Диссертационная работа состоит из введения, обзора литературы, главы по объектам и методам исследования, двух глав, включающих результаты собственных исследований, их обсуждение и практическую реализацию, заключения, списка литературы, включающего 187 источников, преимущественно отечественных авторов (174 источника). Основной текст диссертации изложен на 152 машинописных страницах, проиллюстрирован 27 рисунками и 63 таблицами. В приложениях к диссертации приведены материалы, подтверждающие практическую значимость работы.

Методологически работа построена верно, изложена грамотно, в логической последовательности, с использованием специальной терминологии.

В первой главе автором приведены данные о пищевой и биологической ценности мяса птицы, классификации продуктов из мяса птицы, проанализированы современные направления в технологии паштетов на основе мяса птицы, выполнен обзор документов нормативной и законодательной базы, регулирующих оборот продуктов из мяса птицы.

В главе 2 приведены схема организации исследований, характеристика объектов исследования, использованных на разных стадиях работы, описаны методы исследований, использованные для реализации цели и задач исследований.

В третьей главе приведены результаты исследований конъюнктуры рынка продуктов из мяса птицы, основных производителей мяса птицы Свердловской области, уровне потребления мяса птицы в регионе, факторах, влияющих на потребление продуктов из мяса птицы.

Приведены результаты анкетирования потребителей, направленные на выявление потребительских предпочтений по группам продукции из мяса птицы, основным критериям выбора кулинарно обработанной продукции, в том числе паштетов на основе продуктов переработки мяса птицы. По результатам анализа степени удовлетворенности потребителей установлена степень значимости отдельных характеристик паштетов, как основы последующих экспериментальных исследований.

В четвертой главе приведена товароведная характеристика натуральных полуфабрикатов, разделанных по схемам Кантри французская разделка, выхода частей от разделки, индекс мясного качества анатомических частей. Выполнена оценка уровня качества натуральных полуфабрикатов относительно продуктов традиционной схемы разделки.

Приведены товароведная, органолептическая характеристика паштетов, изготовленных со свекольным порошком, показатели биологической ценности белковой и липидной составляющей паштетов со свекольным порошком, Обоснование сроков годности выполнено на основе исследования зависимости микробиологических показателей и показателей окислительной порчи липидов опытных паштетов в процессе хранения.

Выполнен расчет себестоимости паштетов предложенной рецептуры.

Основные результаты и выводы представлены в заключении.

Подтверждение опубликованных основных результатов в научной печати и соответствие автореферата диссертации

В рукописи диссертации представлены материалы, опубликованные автором в печатных работах, о чем имеются ссылки на источники литературы.

Основные положения диссертации опубликованы в печати в 15 научных работах, из них одна опубликована в издании, индексируемом в международной базе данных, четыре в журналах, включенных в «Перечень российских рецензируемых научных журналов, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертаций на соискание ученых степеней доктора и кандидата наук» ВАК РФ. Получен один патент РФ на способ производства паштетов.

Научные положения диссертации, выводы и рекомендации прошли апробацию на международных и всероссийских научно-практических конференциях в г.г. Ярославль Екатеринбург, Тюмень, Санкт-Петербург, Москва.

По структуре, содержанию и стилю изложения, объему исследований работа соответствует уровню кандидатской диссертации.

Содержание автореферата соответствует предъявляемым требованиям и достаточно полно отражает основные положения и научные результаты диссертации, выносимые на защиту.

Замечания по диссертации

Отмечая достоинства диссертационной работы, ее практическую значимость и научную новизну, следует указать на некоторые спорные положения и высказать замечания.

1. Недостаточно информативно представлена зависимость потребления мяса птицы от таких факторов как цена, доходы населения и ассортиментные показатели, декларируемых автором. Из текста диссертации и вида зависимости неясно, на основании каких данных она получена и с какими ассортиментными показателями связана (с.63).

2. Для оценки качества натуральных полуфабрикатов исследуемых схем разделки следовало определить индексы, характеризующие морфологический состав сырья, что важно с точки зрения потребительской ценности изделий а, именно, мышечнокостный, индекс мясной наполненности, индекс части.

3. Вызывают вопросы значительная доля органолептических показателей и высокие значения их коэффициентов весомости (по совокупности 0,66), принятые при расчете комплексного показателя качества натуральных полуфабрикатов, что может оказать влияние на объективность оценки уровня качества продукции (табл.45,46).

4. Из табл.52 не следует размерность аминокислот - на съедобную часть или на белок. Вряд ли можно согласиться с тем, что добавление свекольного порошка оказывает влияние на качество белкового компонента паштета (табл. 53?)

5. Некорректно описано мясо птицы как сырье для паштета. На с. 122 указано, что это части тушки, цыплят-бройлеров, оставшиеся после выделения натуральных полуфабрикатов, в табл. 47 –мясо цыплят бройлеров. Следует также пояснить, чем объясняется использование говяжьей печени в рецептуре паштета на основе мяса птицы (табл.47)?

6. Технологической схемой производства паштетов (рис.20, с.124) не предусмотрена формовка (порционирование) паштетной массы, что не согласуется с характеристиками паштета, представленными в табл.59, а также стадия тепловой обработки (пастеризация или варка) после составления рецептуры, что может сказаться на безопасности конечной продукции. Кроме того, в схеме и описании к ней не указана продолжительность предварительной варки мяса птицы. При этом следует заметить, что варка измельченного сырья, как это предлагается автором (масса кусочков 25-45 г), сопряжена со значительными потерями, в том числе, белка. В схеме есть блок «подготовка свекольного порошка» без объяснения того, в чем она заключается. Эти моменты следует пояснить, а также уточнить, для каких производств предназначена разработанная схема.

7. Автором заявлен срок годности паштета 45 суток. Пояснить, какими защитными факторами обеспечивается такой срок годности паштета, реализуемого в охлажденном виде (табл.59).

8. Применительно к терминологии и классификации: продукт, в рецептуре которого массовая доля мяса птицы и продуктов от его разделки составляет более 50%, не подпадает под действие регламента ТР ТС 034/2013 (с.122).

9. Следует отметить излишнюю детализацию при представлении материалов диссертационной работы, в частности, иллюстрация этапов методики определения хлорида натрия (с.131,132), таблица 51 с промежуточными экспериментальными данными, табл.33, содержащая известные данные нормативного документа, дублирование данных в табл. 37, 38, некоторые другие.

Сделанные замечания не влияют на общую положительную оценку выполненного диссертационного исследования.

Заключение

Диссертационная работа Беляева Николая Михайловича на тему «Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода» представляет законченную научно-квалификационную работу, в которой на основании выполненных исследований изложены решения по совершенствованию ассортимента продукции из мяса птицы, что является важной народнохозяйственной задачей.

Диссертационная работа Беляева Николая Михайловича по актуальности, новизне и практической значимости, а также объему выполненных исследований соответствует критериям, изложенным в пунктах 9, 10, 11, 13 и 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Пра-

вительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года №842, которые предъявляются к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а её автор Беляев Николай Михайлович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Отзыв на диссертационную работу подготовлен заведующим кафедрой «Технология продуктов питания животного происхождения» Гуринович Галиной Васильевной, рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии мяса и мясных продуктов, протокол № 2 от 01 октября.

Заведующий кафедрой «Технология
продуктов питания животного
происхождения»
доктор технических наук,
профессор



Гуринович Галина Васильевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кемеровский государственный университет»
(КемГУ)

Россия, 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
+7 (3842) 58-12-26, эл.почта: rector@kemsu.ru



Подпись Г.В. Гуринович заверяю

зав. канцелярией Е.В. Кузнецова