

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 пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»** в диссертационный совет Д 212.287.02 при ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Актуальность темы. В контексте реализуемых основных положений Доктрины продовольственной безопасности, Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации, в настоящее время основное внимание в развитии продовольственного рынка уделяется рассмотрению и реализации таких направлений как насыщение рынка продовольственными товарами, обеспечивающими и удовлетворяющими потребности населения в высококачественных, биологически полноценных и безопасных продуктах питания, развитие национального агропромышленного комплекса, способного удовлетворять спрос на продовольственные товары в значительной степени за счет собственного производства, повышение конкурентоспособности российских продуктов питания и т.п. При этом рынок мяса и мясопродуктов является самым крупным сегментом отечественного продовольственного рынка, как по емкости, так и по числу его участников. Его ведущая роль определяется не только объемами производства и потребления мяса и продуктов его переработки, но и их значимостью как основного источника белка животного происхождения в рационе человека. Опыт развитых стран подтверждает, что птицеводство является тем ключевым звеном, которое может стать «локомотивом» развития мясного рынка, привести к существенным сдвигам в решении вопроса продовольственного обеспечения страны и быть устойчивым источником ее валютных поступлений.

В связи с чем, исследования, направленные на совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы, путем разработки продуктов на основе товароведно-технологического подхода, удовлетворяющих потребности населения является актуальным направлением.

Изучение большого объема литературного материала позволили автору аргументировать своевременность поставленной задачи, четко сформулировать цель, определить задачи, продуманно и логично построить эксперимент.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в том, что диссертантом 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 порошка из свёклы в производства паштета из мяса птицы. Основные положения научной новизны соответствуют п. 4,6,7 паспорта специальности ВАК 05.18.15.

Практическая значимость работы заключается в том, что диссертантом разработана и утверждена техническая документация 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). Промышленная апробация показала применимость схем разделки на производстве и в условиях деятельности предприятий общественного питания. Составлена технологическая схема, определен выход полуфабрикатов, установлены контролируемые параметры технологического процесса. 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). Получен патент РФ на изобретение: «Способ производства паштета из мяса птицы с использованием растительных порошков» № 2017134023. Разработанная рецептура паштета и технологии производства полуфабрикатов и паштета прошли апробацию в условиях производства на предприятиях ООО «Лента», ООО «Школяр», ООО «Мясная классика». Разработанный декомпозиционный подход и алгоритм проведения исследований рынка и потребительских предпочтений, а также алгоритм определения удовлетворенности бизнес-структур могут быть использованы как инструмент раскрытия ассортиментного потенциала предприятий в других отраслях. Материалы диссертационных исследований внедрены на кафедре товароведения и экспертизы в учебный процесс подготовки бакалавров по направлению «Товароведение» Института торговли, пищевых технологий и сервиса Уральского государственного экономического университета.

Достоинством работы является то, что в диссертационном исследовании использован комплексный подход при решении поставленных задач, а также большой объем проведенных исследований, достаточно высокий уровень апробации результатов исследований.

Объективность полученных результатов и основных выводов диссертационной работы основывается на использовании в научных исследованиях стандартных методик и оригинальных методов с применением современных технических средств и привлечения методов статистического анализа.

Автореферат диссертации в целом оформлен в соответствии с требованиями ВАК.

Вместе с тем, по автореферату имеются следующие замечания:

1. На странице 8 автореферата приведена характеристика рынка мяса птицы и продуктов его переработки, и указано, что, как и для российского рынка, для рынка Свердловской области характерными являются консолидированность и высокая конкуренция среди производителей, явные признаки насыщения, консервативность ассортимента. Какими результатами исследований автор может аргументировать такие характеристики как «консолидированность», «явные признаки насыщения ассортимента» и что автор понимает под характеристикой «консервативность» ассортимента.
2. На странице 11 автором заявлено об изучении мнения организаций, производящих и реализующих продукты из мяса птицы и получении данных, основывающиеся на отзывах о значимости некоторых характеристик натуральных

полуфабрикатов и паштетов из мяса птицы, какие конкретно методы были использованы при обследовании предприятий.

3. На странице 16 автореферата, в таблице 9 приведены данные, характеризующие коэффициент биологической ценности липидов контрольного и опытного образцов паштетов, требуется уточнение, как определяли или рассчитывали данный показатель, и как автор объясняет отсутствие расхождений результатов в контрольном и опытном образцах.

Следует отметить, что сделанные замечания не снижают научную и практическую значимость проведенных исследований. Диссертационная работа **Беляева Н.М.** является законченной, самостоятельно выполненной, комплексной научно-исследовательской работой, в которой решается важная проблема обеспечения населения мясными продуктами с высокими потребительскими свойствами.

Результаты диссертационного исследования широко апробированы, доложены на Международных и Российских форумах, По материалам диссертационной работы опубликовано 16 печатных работ, в том числе 2 статьи, включенных в международную базу Web of Science, 4 статьи в журналах, включенных в перечень рецензируемых научных изданий Минобрнауки РФ, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертации, 9 - в сборниках и трудах международных и всероссийских конференциях, 1 патент РФ на изобретение.

Считаем, представленная работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, 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
Технологии и организации питания и услуг
Пермского института (филиала)
ФГБОУ ВО
«Российский экономический университет
им. Г.В. Плеханова», к.т.н.

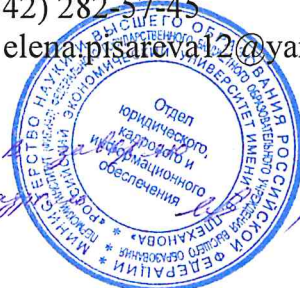
Е.В. Писарева

06.10.2019г.

Контактная информация:
614070, Российская Федерация,
г. Пермь, бульвар Гагарина, 57, ауд. 311
Пермский институт (филиал)
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Контактный телефон: +7 (342) 282-57-45
Адрес электронной почты: elena.pisareva12@yandex.ru

Елена Писарева

Специалист по кадр.



И. В. Исраева