

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. 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.

В связи с чем, исследования, посвященные совершенствованию ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода, являются актуальными и направлены на реализацию 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.

Аналитический обзор научно-технической литературы и патентной информации 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, 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 разработан и утвержден комплект 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). Разработана технико-технологическая карта № 73/2 «Паштет из мяса птицы с добавлением растительного порошка из свеклы» 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». 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 13 автором заявлено, что в ходе исследования было изучено качество реализуемых на рынке города Екатеринбурга паштетов из мяса птицы. В результате исследований белкового компонента установлен низкий уровень их биологической ценности: аминокислотный скор белка образцов составил 87,5–97,2 %, что обуславливает возникновение для потребителей риска дефицита незаменимых аминокислот. Требуется уточнение по поводу использования определения «белковый компонент», как проводились исследования белкового компонента, и с чем связаны риски дефицита незаменимых аминокислот.

2. На странице 14 автореферата, в таблице 4 приведена сравнительная оценка мясных качеств натуральных полуфабрикатов. Требуется уточнение по поводу использования определения «мясные качества», и какая методика использовалась при их определении.

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.

