

## О Т З Ы В

*на автореферат диссертации Макаровой Анны Андреевны на тему:  
«Формирование и управление качеством полуфабриката из продуктов переработки сои», 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*

Технологический прогресс в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК в мире и в России определяется задачами государственной политики в области здорового питания и опирается на достижения науки, в том числе нутрициологии. Значительное влияние на него оказывает жесткая конкуренция на рынке пищевых продуктов, что приводит не только к коренным изменениям технологии получения традиционных продуктов питания, но и к созданию нового поколения пищевых продуктов, отвечающих требованиям настоящего времени. К таким продуктам относятся пищевые продукты – аналоги мясных продуктов высокого качества.

Автором теоретически и экспериментально обоснованы возможности разработки аналога мясного полуфабриката с заданными потребительскими свойствами, рецептуры и технологии охлажденного формованного аналога мясного полуфабриката, разработана нормативно-техническая документация на новые виды продуктов ТУ и ТИ 10.89.19-001-02069214-2021 и ТТК №143/21. С применением современных методов:

- структурирования функции и квалитметрии дана оценка качества и показателей безопасности полуфабриката;
- симплекс-метода – разработана рецептура, технология и регламентируемые показатели смоделированного продукта;
- установлены структурно-механические и реологические показатели разработанного полуфабриката;
- анализа причинно-следственных связей разработана модель управления качеством (план ХАССП).

Проведены экспериментальные исследования разработанных технологических и технических решений в производственных условиях ИП Халяпин А.О. «Жизньмарт» (г. Екатеринбург), «ФИТМЭНШЕФ» (г. Оренбург) и ООО «Центр «Дегустатор»» (г. Екатеринбург).

Основные положения, изложенные в диссертационной работе, доложены, обсуждены и одобрены на конференциях различного уровня. По результатам научных исследований опубликовано 18 научных работ, в том числе 6 - в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Принципиальных замечаний по работе нет.

Диссертационная работа Макаровой Анны Андреевны является законченным научным исследованием, которое логически завершается прикладными разработками, имеющими теоритическую и практическую значимость.

На основании изложенного считаю, что выполненная диссертационная работа соответствует критериям «Положения о присвоении ученых степеней» (п. 9), а ее автор – Макарова Анна Андреевна заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор кафедры автоматизации  
производственных процессов и  
электротехники ФГБОУ ВО «Амурский  
государственный университет», доктор  
технических наук (научные специальности  
05.18.15 – Товароведение пищевых  
продуктов и технология продуктов  
общественного питания и 05.18.07 –  
Биотехнология пищевых продуктов), доцент

Скрипко  
Ольга Валерьевна

23.11.2021 г.



Адрес: 675027, Амурская область, г. Благовещенск, шоссе Игнатьевское, 21  
тел.: (4162) 234-500, факс: (4162) 234-515. Федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Амурский  
государственный университет»  
e-mail: [oskripko18@mail.ru](mailto:oskripko18@mail.ru)