

Отзыв

на автореферат диссертации Беляева Николая Михайловича

«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

Совершенствование инновационных методик переработки мяса птицы, направленных на максимальный выход съедобной части, и повышения физиологической и биологической ценности продукции, является важной составляющей повышения эффективности птицеперерабатывающей отрасли.

Проведенные автором анализ конъюнктуры, потребительских предпочтений и тенденций развития регионального рынка продуктов из мяса птицы, SWOT-анализ для паштетов отличаются актуальностью и новизной.

В работе проведено теоретическое и экспериментальное обоснование производства натуральных куриных полуфабрикатов по инновационной технологии «Кантри», «Воздушная грудка» и их сравнение с традиционным полуфабрикатом «Грудка цыпленка-бройлера».

Важным этапом работы явилась разработка рецептуры паштета на основе мяса цыплят-бройлеров, говяжьей печени и сушеного порошка столовой свеклы. Представлена технологическая схема его производства, приведены фотографии микроструктуры образцов паштетов, являющиеся своеобразным маркером их идентификации. Выявлены динамика микробиологических показателей, кислотного и перекисного чисел в образцах паштета, на основании которых определен срок годности.

По тексту автореферата имеются отдельные замечания и вопросы:

1. В таблице 4 (с. 14) следует пояснить сущность показателя ИМК (индекс мясных качеств) и методику его расчета –значения в таблице.

2. Необходимо пояснить, какие нормативные документы использовались для оценки качества полуфабрикатов: оценка по 9-балльной шкале (с. 15) и стандарт, взятый за основу при разработке ТУ на новые виды.

3. Следует скорректировать название таблицы 6 (с. 15), заголовки столбцов, поскольку, например, содержание основных пищевых веществ –это компоненты пищевой ценности, а химический состав включает содержание минеральных веществ, витаминов и других микронутриентов. Энергетическая ценность и калорийность являются синонимами, а они указаны в разных «уровнях». Также требуют пояснения термины «потребительские свойства 3-го и 4-го уровня» (названия столбцов), не являющиеся в товароведении продовольственных товаров общеупотребительными. Возможно, это авторские разработки, имеющиеся в тексте диссертации.

4. Как практически была установлена оптимальная дозировка свекольного порошка в рецептуре паштета? Происходило ли изменение цвета паштета в динамике при хранении, учитывая нестабильность антоцианов свеклы?

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенного исследования.

Актуальность и научная новизна диссертационной работы Н.М. Беляева не вызывают сомнений. Результаты исследований представлены на современном научном уровне и доведены до практической реализации.

Автореферат диссертации составлен с соблюдением установленных требований, дает адекватное представление о работе. Основные положения проведенных исследований опубликованы в 15 научных работах автора, в том числе 1 статья – в журнале, входящем в международные базы цитирования, 4 статьи – в журналах, входящих в перечень ВАК РФ. Получен патент РФ на изобретение.

В целом, на основании автореферата, можно заключить, что представленная диссертация соответствует требованиям п. 9-14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (в актуальной редакции), предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата наук. Автор работы – 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.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров
Сибирского университета
потребительской кооперации

Табаторович Александр Николаевич

Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации» (СибУПК)
Россия, 630087, г. Новосибирск, проспект К. Маркса, 26
Тел.: 8(383)346-17-54
e-mail: alex.tab68@mail.ru
шифр специальности 05.18.15

