

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 на базе ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

В мировой структуре мяса всех видов животных мясо птицы занимает второе место после свинины, а по прогнозам специалистов в 2020 г. будет занимать первое место. Птицеводство в России всегда играло одну из важнейших ролей в снабжении населения высококачественными продуктами. Накопленные данные по пищевой и биологической ценности мяса птицы свидетельствуют о его соответствии медико-биологическим требованиям, предъявляемым к сырью для производства продуктов массового питания, в том числе детского. В последние десятилетия отмечается рост значения мяса птицы и продуктов его переработки в питании людей благодаря высоким потребительским свойствам, а в условиях экономического кризиса мясо кур, цыплят-бройлеров является одним из самых важных и наиболее доступных источников животного белка.

Современный рынок продуктов переработки мяса птицы характеризуется широким устойчивым ассортиментом, но показатели новизны ассортимента данных продуктов всегда находились на низком уровне. Разработки в этой области могут способствовать повышению конкурентоспособности крупных производственных предприятий и развитию предприятий общественного питания. Значимое развитие и совершенствование отрасли производства продуктов из мяса птицы в связи с доступностью технологических ресурсов и сырья позволит занять устойчивое положение на рынке.

Соискателем четко сформулированы задачи для достижения поставленной цели. В автореферате полном объёме отражены основные этапы исследования, начиная с анализа литературных источников, нормативной и патентной документации.

Автором была предложена и научно-обоснована технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы на основе оригинальных схем разделки «кантри» и «французская разделка», что позволило увеличить выход и индексы мясных качеств. Было экспериментально обосновано использование порошка из свеклы в производстве паштета из мяса птицы, что оказало положительное влияние на органолептические показатели готового продукта.

Научно обоснована необходимость расширения и обновления ассортимента продуктов из мяса птицы: установлено положительное

отношение потребителей к расширению ассортимента натуральных полуфабрикатов – 74 % опрошенных; из числа респондентов 94 % являются потенциальными потребителями и готовы приобретать мясные паштеты с улучшенными потребительскими свойствами; установлена готовность (85 % из числа опрошенных) предприятий к обновлению реального ассортимента (п. 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.

Вместе с перечисленными достоинствами работа не лишена недостатков. В частности, на странице 11 имеется информация 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, не ясно какие методы были использованы при обследовании предприятий.

Все вышеизложенное, объем выполненной работы, публикации, апробация работы подчеркивает научную новизну и практическую значимость диссертационного исследования. Диссертационная работа является законченной научной работой, соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Беляев Николай Михайлович заслуживает присуждения степени кандидата технических наук

по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент,
«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственного сырья и
общественное питание»

Волгоградского ГАУ
alven79@mail.ru
8-927-505-84-17



Венецианский Алексей Сергеевич

21.10.2019

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет» 400002, Южный федеральный округ, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.
тел. +7 (8442) 41-17-84, ptit2004@bk.ru.

