

ОТЗЫВ

официального оппонента Зининой Оксаны Владимировны
на диссертационную работу Беляева Николая Михайловича
«Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе
товароведно-технологического подхода»,
представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного
питания

Общая характеристика работы

Диссертационная работа изложена на 172 страницах, включая 63 таблицы, 27 рисунков, список литературы из 187 источников.

Диссертация включает в себя: введение; аналитический обзор научно-технической литературы; методическую часть; экспериментальную часть, состоящую из двух разделов; общие выводы; приложения.

Актуальность темы

В настоящее время отмечен высокий спрос на мясо птицы, а также продукты его переработки, не только в России, но и в зарубежных странах. В условиях сложной экономической ситуации данный сегмент продуктов питания является наиболее доступным в качестве источника жизненно важного животного белка. Сформулированное в работе направление по совершенствованию ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода является актуальным и перспективным, поскольку эксперты прогнозируют все более широкое развитие птицепереработки. В то же время, развитию исследований в данном направлении способствует возрастающий интерес населения к новым видам продукции на основе мяса птицы.

Многие ученые отмечают необходимость совершенствования ассортимента продуктов из мяса птицы. Разработка и внедрение новых видов продукции высокой пищевой ценности и с подтвержденной безопасностью сопровождается комплексным исследованием товароведных характеристик.

Вышеперечисленные аспекты дают основание утверждать, что научная проблема, сформулированная в диссертационном исследовании, является актуальной.

Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций

Основные положения и выводы диссертационной работы отличаются теоретической обоснованностью и достоверностью, так как основываются на результатах проведенных маркетинговых, органолептических, физико-химических и микроструктурных исследований, выполненных по общепринятым, апробированным методикам с использованием современного оборудования.

Автором изучены и критически анализируются известные достижения и теоретические положения других авторов по вопросам переработки мяса птицы в различные виды мясопродуктов. Теоретические положения, изложенные автором в работе, подтверждаются результатами экспериментальных исследований, направленных на изучение потребительских предпочтений по отношению к продуктам из мяса птицы, исследование состава и свойств предлагаемых продуктов, установление их сроков хранения, а также обоснование необходимости совершенствования ассортимента натуральных полуфабрикатов из мяса птицы с использованием оригинальных схем технологической разделки. Проведены комплексные исследования показателей качества и безопасности паштета с добавлением растительного компонента, определен качественный состав белкового и липидного компонентов, проведены микроструктурные исследования паштетов.

Обоснованность результатов, выдвинутых соискателем, основывается на согласованности данных эксперимента и научных выводах. Так, сравнительный анализ полуфабриката «Кантри» и натурального полуфабриката, полученного в результате традиционной разделки, показал, что предлагаемый продукт имеет более высокие значения по органолептическим показателям и по индексу мясных качеств, отличается более благоприятным соотношением белка и жира в сравнении с традиционным полуфабрикатом.

По полученным данным научно-производственных опытов при проведении апробации в промышленных условиях ООО «Лента», ООО «Школяр» и ООО «Мясная классика» 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), «Паштет из мяса птицы с растительным порошком» (ТУ 10.13.14-001-71385386-2018, ТИ 10.13.001-71385386-2018).

Основные теоретические положения и научные выводы диссертационной работы широко обсуждались на конференциях различного уровня в период с 2015 по 2019 гг.

Исходя из выше изложенного, научные положения, выводы и рекомендации диссертационной работы Беляева Н.М. следует считать обоснованными.

Оценка новизны и достоверности

В качестве новых научных результатов соискателем развиты положения о необходимости расширения и обновления ассортимента продуктов из мяса птицы. Предложена и научно обоснована технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, получаемых с использованием оригинальных схем разделки «кантри» и «французская разделка».

В целом, результаты, полученные автором, являются новыми научными знаниями в области переработки мяса птицы.

Новизна подтверждается полученным патентом на изобретение «Способ производства паштета из мяса птицы с использованием растительных порошков» № 2017134023.

Достоверность полученных результатов обусловлена грамотным проведением исследований по современным методикам. Данные статистически обработаны с применением информационных технологий и стандартных компьютерных программ. Кроме того, достоверность обеспечена публикацией основных материалов работы в рецензируемых изданиях, в том числе 1 статья в издании, включенном в международную базу Web of Science.

Общие замечания по диссертационной работе

1. На стр. 91 отмечено, что «белковые ингредиенты паштета из мяса птицы не удовлетворяют современным требованиям биологической ценности продуктов», при этом, видимо, имеются в виду именно 2 паштета, приобретенные в торговых сетях. Данная фраза распространяет полученные результаты на все паштеты из мяса птицы и на все белковые ингредиенты, что не корректно, поэтому в данном случае уместна конкретизация.

2. Не указано содержание белка в исследуемых паштетах, поэтому сложно оценить правильность полученных результатов по установлению биологической ценности (табл. 32).

3. В схеме технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов указана температура замороженных полуфабрикатов в толще не выше минус 12°C (рис.19). В соответствии с каким документом указана данная температура?

4. В табл. 35 уточняющая информация обозначает в одном случае, часть полуфабриката, в другом случае – направление использования сырья. В этой же таблице приведены нормы выхода различных частей тушки, и цифровые данные не совпадают с данными, указанными в тексте по общему выходу полуфабрикатов при разделке «Кантри». В частности, в тексте указано, что выход технических отходов и потери составили соответственно 3,2 и 0,7 %. Также не понятно, почему из таблицы исключены спинно-лопаточная и пояснично-крестцовая части, не указаны направления их использования.

5. Приведен выход натурального полуфабриката из тушки цыпленка-бройлера «Воздушная грудка», который составил 26,7 %. Что включает оставшиеся 73,3%? Каково направление использования оставшихся видов сырья?

6. На стр. 102 использован ненаучный оборот «в глазах покупателей».

7. На стр. 103 некорректно в контексте использовано слово «переработка» птицы. На этой же странице – «дополнительной стоимости птицы», хотя речь идет о мясе.

Заключение

Указанные замечания существенно не влияют на содержательную часть диссертации, поэтому общую оценку проведенных исследований в диссертационной работе следует считать положительной.

Диссертация является законченной научно-исследовательской работой, выполненной автором самостоятельно на высоком научном уровне. Полученные автором результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы.

Работа выполнена грамотно и аккуратно оформлена. По каждой главе и работе в целом сделаны четкие выводы.

Автореферат соответствует основному содержанию диссертации.

Диссертационная работа включает необходимые элементы квалификационной работы кандидатского уровня, соответствует требованиям пп. 9–14 «Положение о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. №842 (ред. от 01.10.2018 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук. Считаю, что ее автор 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 сельскохозяйственных наук, доцент,
доцент кафедры пищевых и биотехнологий
федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования
«Южно-Уральский государственный университет
(национальный исследовательский
университет)»

о.з.и.ш.

Оксана Владимировна Зинина

Почтовый адрес:
454000, г. Челябинск,
пр. Ленина, 76
Эл. почта: zininaov@susu.ru
Тел. (351) 267-93-80



« 11 » октябрь 2019 г.