

ОТЗЫВ

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

В современных условиях находит широкое развитие производство аналогов мясных продуктов. Этот рост продуктов питания на растительной основе в значительной степени обусловлен соображениями экологической устойчивости и здоровья. Тема диссертации актуальная, так как направлена на разработку и усовершенствование технологии производства аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои с заданными потребительскими свойствами. Полученные результаты могут быть использованы в дальнейшем с целью разработки рецептур и расширения ассортимента аналогов мясных полуфабрикатов для предприятий индустрии питания и пищевой промышленности.

В качестве научной новизны работы автор выделяет следующие позиции: уточнена номенклатура показателей качества и безопасности разработанного аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои, плановая матрица потребительских предпочтений; проведена квалиметрическая оценка показателей качества смоделированного полуфабриката; научно обоснованы состав и технология производства спроектированного полуфабриката из продуктов переработки сои; получены новые данные о структурно-механических свойствах аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои с использованием овсяных хлопьев и пюре из тыквы и установлено влияние дополнительного измельчения соевого фарша на реологические показатели разработанного полуфабриката; изучены факторы, влияющие на качество аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои; разработаны и научно обоснованы модель управления качеством и безопасностью проектируемой продукции и план управления опасностями (план ХАССП).

Представленная работа выполнена с использованием измерительных приборов в испытательном центре ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН, Едином лабораторном комплексе Уральского государственного экономического университета, ООО «Лаборатория качества», научно-методических и экспериментально-компьютерных подходов, что позволило автору получить достоверные результаты, которые в полной мере соответствуют поставленной цели.

В работе представлено 18 научных публикаций, из которых 6 в изданиях, входящих в Перечень ведущих рецензируемых научных журналов ВАК.

По автореферату имеются следующее замечание: из автореферата непонятно обоснование выбора основы и состава аналога мясного

полуфабриката. В чем отличие по составу от имеющихся в розничной сети аналогов мясных полуфабрикатов из продуктов переработки сои и как внесение пюре из тыквы в состав проектируемого полуфабриката повлияло на сенсорные характеристики в целом?

Замечание не снижает ценности научного труда. Результаты работы обоснованы и имеют практическую значимость.

В целом, в связи с актуальностью, новизной и практической значимостью, считаю, что представленная диссертационная работа на тему: **«Формирование и управление качеством полуфабриката из продуктов переработки сои»** соответствует требованиям, установленным пунктами 9-14 Положения о присуждении ученых степеней № 842 от 24.09.2013 г, а ее автор **Макарова А.А.** заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Канд. техн. наук, старший научный сотрудник
отдела технического регулирования и систем
управления качеством ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова РАН

«22» 11 2021 г.

Подпись Кузлякиной Юлии Алексеевны заверяю:

Ю.А. Кузлякина

Подпись руки Кузлякиной Ю.А.
заверяю

Ведущий специалист по управлению
персоналом Дунин А.В.



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской Академии Наук

Адрес организации: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Тел.: +7-495-676-61-21, E-mail: yu.kuzlyakina@fncps.ru