

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.

Как известно, обеспечение населения качественной и безопасной пищевой продукции – одно из приоритетных направлений Доктрины продовольственной безопасности страны и Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. Наряду с производством традиционных продуктов питания, неуклонно растет спрос на аналоги мясной продукции. Данный спрос диктуется не только потребностями людей, ограничивающих потребление мяса или полностью отказавшиеся от него, но также финансовым обеспечением населения. Поэтому в качестве одного из перспективных направлений автор работы выделяет разработку аналогов мясных продуктов с высокими вкусовыми качествами и пищевой ценностью, которые будут соответствовать требованиям нормативно-правовой документации, а также превосходить ожидания потребителей, что весьма актуально. Целью исследования являлось формирование потребительских свойств, разработка рецептуры и управление качеством аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои с заданными параметрами.

В качестве научной новизны работы автор выделяет следующие позиции: 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. Научно обоснованы состав и технология производства аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои на основании проведенных исследований моделируемых образцов с заданными параметрами: компьютерное моделирование реологических показателей проектируемого полуфабриката с внесением структурорегулирующей добавки в виде овсяных хлопьев и пюре из тыквы; анализ профиля текстуры разрабатываемой продукции. Выявлены факторы, влияющие на качество аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои, с применением причинноследственной диаграммы; разработаны и научно обоснованы модель управления качеством и безопасностью проектируемой продукции с учетом требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000, а также требований потребителя.

Положительным в работе исследователя является то, что разработанная рецептура аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои прошла производственную апробацию на фабрике-кухне магазина полезной еды «Жизньмарт» ИП Халяпин А.О. (г. Екатеринбург) и фабрике-кухне ООО

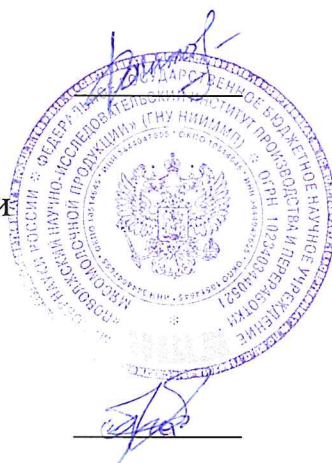
«ФИТМЭНШЕФ» (г. Оренбург). Модель управления качеством и причинно-следственная диаграмма факторов, влияющих на качество аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои, нашла применение в ООО «Центр «Дегустатор» (г. Екатеринбург) для проведения сенсорной оценки и управления степенью соответствия совокупности характеристик аналогов мясных продуктов требованиям. Разработан пакет нормативно-технической документации: ТУ и ТИ 10.89.19-001-02069214-2021 по производству аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои охлажденного формованного «Котлеты соевые с овсяными хлопьями и тыквой».

По материалам диссертации опубликовано 18 научных работ, в том числе 6 статей в рецензируемых научных журналах, входящих в перечень ВАК.

Анализ автореферата диссертации Макаровой Анны Андреевны позволяет сделать вывод о том, что данная работа является серьезным исследованием, соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. №842, предъявляемых к кандидатским диссертациям, а ее автор 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,
младший научный сотрудник
отдела по хранению и переработке
продукции животноводства,
ФГБНУ «Поволжский научно-
исследовательский институт
производства и переработки
мясомолочной продукции»

Младший научный сотрудник отдела
по хранению и переработке продукции
животноводства, ФГБНУ
«Поволжский научно-
исследовательский институт
производства и переработки
мясомолочной продукции»



Юрий Дмитриевич
Данилов

Юлия Дмитриевна
Гребенникова

400131, г. Волгоград, ул. им. Маршала
Рокоссовского, д. 6
тел. +7 (8442) 39-10-48
e-mail: niimmp@mail.ru

Подпись: Данилова Ю.Д.
Гребенникова Ю.Д.
14 октября 2021 г.