

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

Создание малоотходных технологий, вовлечение в производство вторичных ресурсов пищевой промышленности, в том числе содержащих большое количество белка, является одним из важнейших направлений повышения эффективности современных пищевых производств, а создание аналогов мясной продукции с высокими потребительскими характеристиками и пищевой ценностью является перспективным направлением.

В работе А.А. Макаровой уточнена номенклатура показателей качества и безопасности разработанного аналога мясного полуфабриката; обоснован состав и технология производства аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои и др. Автором исследован рынок аналогов мясных полуфабрикатов из альтернативных источников белка, определен целевой портрет потребления аналогов и их рецептура. Полностью доказано, что овсяные хлопья и пюре из тыквы обладают необходимыми свойствами аналога мяса.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны, соответствующие пунктам 2, 4, 13, 14 паспорта специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Результаты исследований прошли успешную опытно-промышленную апробацию на предприятиях г. Екатеринбурга (ООО «Центр Дегустатор») и г. Оренбурга (ООО «ФИТМЭНШЕФ»). Разработан пакет нормативно-технической документации на новые виды продукции.

По содержанию и оформлению материалов автореферата имеются отдельные вопросы и замечания, а именно:

- при проведении реологических исследований не представлено сравнение с контрольным образцом;
- в таблице 7 автореферата мониторинг ГМО в сое отнесен к химической опасности, а не биологической. Почему?

Приведенные замечания не являются принципиальными и не снижают научную и прикладную значимость представленной диссертационной работы.

Диссертационная работа носит законченный характер, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям. Автор работы Макарова Анна Андреевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заместитель директора по учебной и воспитательной работе
Института Мирового океана (Школы),
доцент Департамента пищевых наук и технологии Института
наук о жизни и биомедицины (Школы)
ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»
Кандидат технических наук, специальность 05.18.15 –
Технология и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения и
общественного питания.

Лях Владимир Алексеевич
«18» ноября 2021 г.

Почтовый адрес: 690922, Приморский край, г. Владивосток,
о. Русский, п. Аякс, 10, ФГАОУ ВО «Дальневосточный
федеральный университет»
Тел. +7(423)265-24-24 доб. 1007, e-mail: lyah.va@dvvfu.ru

