

**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**

Одной из задач ученых и специалистов предприятий пищевой промышленности является поиск альтернативных белков растительного происхождения, обладающих большим потенциалом для замены мяса за счет создания продуктов с высоким содержанием белка, низким содержанием насыщенных жиров, холестерина и аналогичных по питательности мясным продуктам. При производстве нового поколения продуктов питания на растительной основе необходимо обеспечить высокие органолептические показатели, при этом они должны быть удобными в употреблении и доступными. В связи с этим, диссертационное исследование Макаровой А.А., направленное на формирование и управление качеством полуфабриката из продуктов переработки сои, несомненно, является актуальным и имеет важное научное и практическое значение.

Автором представлено последовательное решение задач: изучение рынка аналогов мясных полуфабрикатов из альтернативных источников белка, представленных в розничной торговой сети Российской Федерации; проведение маркетингового исследования потребительских предпочтений и обоснование необходимости разработки аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои с заданными потребительскими свойствами; разработка рецептуры и технологии производства аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои; установлены регламентируемые показатели качества; установлены причинно-следственные связи между факторами, влияющими на качество и безопасность аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои, и разработана модель управления качеством.

Надежность и достоверность результатов, основных положений, выносимых на защиту, а также выводов, подтверждена значительным объемом экспериментальных данных, апробацией разработанной продукции и технологии в промышленном производстве. Материалы диссертационной работы используются в учебном процессе на кафедре Технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» при подготовке бакалавров в рамках образовательной программы 19.03.04 направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»), по дисциплине «Управление качеством и сертификация услуг общественного питания».

Структура автореферата соответствует предъявленным требованиям, содержит обязательные разделы. Автореферат в целом изложен грамотно, в логической последовательности.

Материалы диссертации апробированы на конференциях различного уровня, широко представлены в научных статьях.

По содержанию автореферата имеются следующие замечания:

1. В автореферате не нашли отражение результаты исследования рынка аналогов мяса в России, хотя в положениях, выносимых на защиту, заявлено изучение современной структуры рынка и результаты анализа имеющегося ассортимента изучаемой категории товаров;

2. В маркетинговом исследовании, результаты которого представлены на стр. 9 автореферата, не указана выборка, поэтому сложно определить объективность этих данных.

Представленные замечания носят уточняющий характер и не уменьшают достоинств выполненной работы. В целом считаю, что диссертационная работа Макаровой Анны Андреевны на тему «Формирование и управление качеством полуфабриката из продуктов переработки сои» является законченной научной работой, 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.

Главный научный сотрудник, руководитель научного направления  
Сибирского научно-исследовательского и технологического института  
переработки сельскохозяйственной продукции Сибирского федерального  
научного центра агробιοтехнологий Российской академии наук (СибНИТИП  
СФНЦА РАН)

Россия, Новосибирская область, Новосибирский район, п.Краснообск, а/я  
358, тел. +7 383 348 04 09, [GNU\\_ip@ngs.ru](mailto:GNU_ip@ngs.ru)

Доктор биологических наук, член-корреспондент РАН



**Мотовилов Константин Яковлевич**

Подпись заверяю, ученый секретарь СФНЦА РАН,

к.э.н.,

Зяблицева Я.Ю.



15.11.2021