

**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**

Соя – это подарок природы человеку, она призвана решить проблему дефицита белка. Соя – ежегодно возобновляемый, дешевый энергетический ресурс, который при технологически правильном подходе способен постоянно увеличивать свой потенциал. Развитие перерабатывающей промышленности, и в первую очередь глубокой переработки сои, выпуск готовой продукции для потребителя делают отрасль максимально рентабельной. В этой связи актуальность диссертационной работы Макаровой Анны Андреевны является очевидной, и не вызывает сомнений.

Автором хорошо спланирована экспериментальная часть. Поставленные научно-исследовательские задачи решаются гармонично, используя современную методологию и лабораторную технику. Объем выполненных автором исследований, используемые методы адекватны поставленным задачам. Представляет интерес новизна полученных результатов и подход к решению поставленных задач. В ходе выполнения работы были изучены современная структура рынка и результаты анализа ассортимента аналогов мясных полуфабрикатов из альтернативных источников белка, представленных в розничной торговой сети РФ. Представлены результаты маркетингового исследования потребительских предпочтений и обоснование необходимости разработки аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои с заданными потребительскими свойствами. Рассмотрены рецептура, технология производства и регламентируемые показатели качества смоделированного аналога мясного полуфабриката с применением симплекс-метода. Изучены результаты исследований влияния овсяных хлопьев и пюре из тыквы, технологических параметров производства на реологические показатели аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои. Проанализированы результаты анализа причинно-следственных связей между факторами, влияющими на качество и безопасность аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои, и модель управления качеством с применением методов экспертной квалиметрии.

Результаты исследований нашли практическую реализацию в разработке пакета нормативно-технической документации: ТУ и ТИ 10.89.19 -001-02069214-2021 по производству аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои охлажденного, формованного, ТТК №143/21 «Котлеты соевые с овсяными хлопьями и тыквой». Результаты диссертационной работы используются в учебном процессе на кафедре технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

Основные положения работы и результаты исследований достаточно полно опубликованы в изданиях, рекомендованных перечнем ВАК РФ и обсуждены на научных конференциях различного уровня.

В целом, диссертационная работа имеет научное и практическое значение, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор

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.

Заведующий кафедрой Биотехнология, технология общественного питания и товароведение ФГБОУ ВО «Омский государственный технический университет», к.т.н. (05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»), доцент

Шадрин Максим Александрович

Адрес: 644043, г. Омск, ул. Красногвардейская 9, УЛК 14, кабинет 323

Телефон: (3812) 23-43-77

Эл. почта: shadrin_maxim@list.ru



15 ноября 2021 г.

