

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 (технические науки)

Создание продуктов на растительной основе отвечает современным потребностям отдельных групп потребителей (вегетарианцев, флекситарианцев), а так же способствует экономии природных ресурсов. Именно поэтому разработка аналогов мясных продуктов с заданными потребительскими свойствами является актуальной.

В работе научно обоснованы потребительские предпочтения в отношении аналогов мясных полуфабрикатов; дана их товароведная оценка – показатели качества, пищевая и биологическая ценность, режимы хранения и срок годности. Соискателем спроектированы регрессионные двухфакторные модели изменения реологических характеристик разрабатываемого полуфабриката в зависимости от температуры продукта и дозы внесения растительных компонентов; установлено, что имеется возможность целенаправленно корректировать реологические параметры путем дозированного внесения структурорегулирующей добавки в виде овсяных хлопьев и пюре из тыквы.

Представленная работа содержит элементы научной новизны, соответствующие п. 2, 4, 13, 14 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

О теоретической ценности свидетельствует внедрение результатов исследований в учебный процесс на кафедре технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

О практической ценности свидетельствуют разработанная техническая документация, а также производственная апробация 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, используются ООО «Центр «Дегустатор» (г. Екатеринбург).

Результаты работы обсуждены на конференциях различного уровня. Имеется 18 научных работ по итогам исследований, из них 6 статей в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

В тоже время по работе имеются замечания.

При обсуждении влияния количества овсяных хлопьев и пюре из тыквы, а также температуры на структурно-механические (реологические) показатели разработанного полуфабриката (стр. 12

автореферата) неплохо было бы привести информацию о предполагаемых причинах выявленных зависимостей;

В работе представлены результаты исследований влияния степени измельчения соевого фарша на деформационный профиль. Однако не представлены данные, как дополнительное измельчение влияет на сенсорное восприятие структуры полуфабриката.

Отмеченные недостатки не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенных исследований. Объем автореферата и публикаций дает основание отметить, что соискателем выполнена большая, важная в теоретическом и практическом отношении работа. Общая структура и изложение работы представлены в соответствии с предложенной схемой исследования и характеризуется логичностью и ясностью повествования.

Диссертационная работа на тему «Формирование и управление качеством полуфабриката из продуктов переработки сои» представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках паспорта специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки) и отвечает требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», а ее автор, Макарова А.А., заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук (специальность 05.18.01),
профессор, заведующая кафедрой общественного
питания и сервиса ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
технологический университет»

М.Ю. Тамова

«18» 10 2021 г.

Адрес организации: 350072, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, корп. Г
Телефоны: (861) 274-67-45.
Эл. почта: tamova_maya@mail.ru

Подпись заверяю:



Начальник отдела
кадров сотрудников

Е.И. Руссу

«18»

10

2021 г.