

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Макаровой Анны Андреевны
«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

Соискателем предложена концепция формирования и управления качеством аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои с использованием метода квалиметрического прогнозирования, методологии на основе цикла Шухарта – Деминга (PDCA) и риск-ориентированного подхода. В основе разработанной концепции лежит система менеджмента безопасности, основанная на принципах ХАССП, что является своевременным и актуальным, поскольку в настоящее время наблюдается увеличение числа потребителей, проявляющих повышенный интерес к полезной и здоровой пище и делающих акцент не на количестве, а на функциональной пользе качественного и безопасного продукта.

На основании проведенных исследований соискателем установлены факторы, формирующие качество и безопасность аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои, в результате чего была построена причинно-следственная диаграмма. При идентификации и анализе технологических рисков были рассмотрены все возможные виды угроз.

В работе четко сформулированы цель и задачи исследования, для решения которых успешно использованы современные стандартные и специальные методы исследований. Положительным фактором является значительный объем проведенных экспериментальных исследований, ясность и логичная последовательность изложения результатов.

Результаты исследований достаточно широко освещены в научных изданиях, включая шесть статей в рецензируемых научных журналах, входящих в перечень ВАК, докладывались на всероссийских и международных научно-практических конференциях, имеют несомненную научную и практическую новизну.

Разработанная модель управления качеством и причинно-следственная диаграмма факторов, влияющих на качество аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои, внедрены в ООО «Центр «Дегустатор» (г. Екатеринбург).

Отмечая актуальность решенных в диссертации задач, теоретическую, практическую значимость полученных результатов, завершенность работы следует сделать замечания:

1. Разработанный соискателем план управления опасностями (план ХАССП) требует наличия дорогостоящего оборудования (магнитный

металлоуловитель (сепаратор), генетический анализатор). С учетом сказанного, насколько разработанные мероприятия актуальны для предприятий общественного питания?

2. Следовало подробно изложить факторы, влияющие на качество аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои, и представить причинно-следственную диаграмму, поскольку она является одним из пунктов научной новизны.

Тем не менее, замечания не снижают ценности выполненной работы, а достоверность полученных автором исследований не вызывает сомнения, так как они базируются на большом объеме экспериментального материала.

Заключение. В целом считаю, что диссертационные исследования Макаровой А.А. являются законченной научной работой, выполненной автором лично на современных методическом и теоретическом уровнях, 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.

доцент кафедры управления качеством
и товароведения продукции
ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный
университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»
кандидат технических наук, доцент

Волосина Елена Сергеевна

« 18 » 10 2021 г.

Подпись заверяю:



127550, г. Москва, Лиственничная аллея, д. 4А
(учебный корпус № 1)
Телефон: +7 (499) 976-15-46
E-mail: voloshina@rgau-msha.ru