

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

Моисеевой Натальи Сергеевны

на тему: «Формирование и оценка качества продукции из мяса индейки», 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

В настоящее время мясо индейки наряду с другими видами мяса птицы наращивает свои объемы производства и переработки, однако, малоизученность свойств данного вида мяса в процессе переработки является актуальной проблемой, которая требует решения, в том числе за счет формирования технологических решений по улучшению качественных показателей в процессе посола.

Представленная диссертационная работа содержит элементы научной новизны, соответствующие Паспорту специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания:

- доказана возможность использования флуоресцирующего вещества при определении глубины просаливания мяса индейки;
- показана целесообразность использования рассола, содержащего хлорид натрия в концентрации 10 %, при посоле мяса индейки;
- установлено сокращение продолжительности производства продукции из мяса индейки за счет использования полуфабрикатов, подвергшихся посолу;
- установлены условия хранения и сроки годности продукции из мяса индейки.

Экспериментальные данные, полученные в ходе исследований, грамотно представлены в работе и апробированы в производственных условиях на мясоперерабатывающем предприятии ООО «АРГО».

Замечание по автореферату - почему при определении продолжительности хранения соленых полуфабрикатов мяса индейки исследовали только 3 образца, если изначально проводили посол с использованием большего количества экспериментальных образцов?

В целом, данное замечания несколько не снижает ценность работы, а носит лишь уточняющий характер.

Считаю, что диссертационная ^{длс} работа Моисеевой Натальи Сергеевны соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Зав.кафедрой технологии и товароведения
пищевой продукции, канд.техн.наук, доцент,
ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ



С. Л. Гаптар

630039, Россия, г. Новосибирск, ул. Добролюбова 162

E-mail: 466485@mail.ru

Тел.: 8 961 229 28 20

ПОДПИСЬ *Гаптар С.Л.*
06.09.2024
УДОСТОВЕРЯЮ
Начальник отдела кадров
Руднева А.С.
Руднева А.С.