

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Моисеевой Натальи Сергеевны на тему «Формирование и оценка качества продукции из мяса индейки», представленную 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 основных задач обеспечения продовольственной безопасности является увеличение производства мясной продукции, в которой производство диетической продукции мяса птиц, особенно индеек, занимает ведущее место.

Значимость увеличения производства мяса индеек обуславливается ее высокой пищевой, в том числе биологической, ценностью.

Вследствие с этим тема диссертации Моисеевой Натальи Сергеевны, посвященная совершенствованию технологий и формированию качества продукции из крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из мяса индеек с использованием посола, является актуальной и имеет практическое значение.

Соискателем впервые проведены комплексные исследования по улучшению качественных характеристик продукции из мяса индеек, полученной путем посола, и в этом заключается научная новизна диссертационного исследования Моисеевой Натальи Сергеевны.

Моисеевой Н.С. исследован довольно широкий круг вопросов: качественные характеристики исходного сырья; влияние состава рассола и продолжительности посола на качество мясных полуфабрикатов; технология получения запеченной продукции из полуфабрикатов; условия и сроки годности новой продукции; разработан способ по установлению глубины проникновения хлорида натрия в процессе посола мяса индеек; проведена оценка экономической эффективности разработанных способа и технологий.

Необходимо отметить, что соискателем выполнено большое количество исследований на значительном объеме экспериментального материала с использованием современных методов, что обуславливает достоверность полученных соискателем результатов.

Материалы научных исследований получили достаточно полную апробацию на многочисленных научных международных конференциях, а результаты исследований опубликованы в 30 научных работах, в том числе в 5 изданиях, входящих в Перечень ведущих рецензируемых научных изданий ВАК РФ, 3 патентах.


При оценке автореферата стоит отметить следующее замечание, не носящее принципиального характера и не снижающего общую положительную оценку диссертационной работы: чем обусловлен незначительный срок годности запеченных мышц бедра после вскрытия упаковки - 1 час.

Учитывая вышеизложенное и оценивая работу положительно считаю, что диссертация Моисеевой Натальи Сергеевны «Формирование и оценка

качества продукции из мяса индейки» соответствует требованиям ВАК Министерства науки и высшего образования РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, 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.

Доктор технических наук (специальность 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»), профессор, заведующий кафедрой «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет»

25.08.2021

 Решетник Екатерина Ивановна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет»

675009, Амурская область, г. Благовещенск, улица Горького, д. 90

Тел.: +7 (4162) 99-51-70

E-mail: tppzh@dalgau.ru

Подпись Решетник Е.И.

