

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

Последние десятилетия характеризуются беспрецедентными, все ускоряющимися переменами в жизни человечества, наступающими под воздействием факторов научно-технического, социального и информационного развития. Одной из таких перемен является нерациональное питание, в том числе из-за высокого спроса и потребления полуфабрикатов и продуктов питания высокой степени готовности. В свою очередь нерациональное питание представляет собой один из поведенческих факторов риска нарушения здорового образа жизни человека. Данная проблема осознается всеми заинтересованными сторонами (потребителями, производителями пищевой продукции и др.) и проводится поиск путей для ее разрешения. Так в нашей стране разработаны государственные программы «Об утверждении Стратегии формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний на период до 2025 года» (утв. Приказом Министерства здравоохранения РФ от 15 января 2020 г. № 8), «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» (утв. Распоряжение Правительства России от 29 июня 2016 г. № 1364-р) и др. Мясо индейки, обладает высокой пищевой, в том числе биологической ценностью, отличается оригинальными вкусовыми качествами, что определяет высокий спрос на него у потребителей. На основании вышесказанного, диссертационная работа Моисеевой Н.С., посвященная совершенствованию технологии и формированию качества продукции из крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из мяса индейки с использованием посола, является актуальной и своевременной, а полученные результаты обладают научной новизной и практической значимостью.

К наиболее существенным результатам исследования относятся разработанные способ установления глубины проникновения хлорида натрия в процессе посола мяса индейки, рецептуры и технологии новой продукции из мяса индейки, которые внедрены на ООО «АРГО» (Новосибирская область, п. Элитный), что подтверждается актами внедрения. Разработаны комплекты нормативной (СТО) и технической (ТИ) документации на полуфабрикаты из бескостного мяса индейки, подвергнутые посолу, запеченные продукты из мяса индейки. Новизна технических решений подтверждена патентами на изобретения: № 2550648 Способ изготовления деликатесного продукта из мяса индейки; № 2612781 Способ изготовления комбинированного мясного продукта»; № 2740386 Способ установления глубины проникновения рассола в цельномышечные куски мяса индейки.

По результатам работы имеется замечание, не снижающее достоинств работы в целом – на стр. 8 и 9 автореферата в таблице 1 автором приводятся результаты исследований по глубине проникновения рассола в мышечные ткани индейки в разных единицах измерения метрической системы – см и мм. Из данных работы не понятно, чем это объясняется?

В целом, диссертационная работа Моисеевой Натальи Сергеевны является завершённой научно-квалификационной работой, имеющей научную новизну и важное практическое значение, выполненной на высоком научном и методическом уровне, отвечает требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор, Моисеева Наталья Сергеевна, заслуживает присвоения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Доцент кафедры технологии и организации
пищевых производств
ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный
технический университет»,
кандидат технических наук, доцент

Александр Николаевич Сапожников

« 10 » сентябрь 2021 г.

Подпись Сапожникова А. Н. заверяю

Начальник отдела кадров НГТУ



/ О. К. Пустовалова/

Россия, 630073, г. Новосибирск, пр. Карла Маркса, 20, НГТУ, кафедра ТОПП
тел. +7-(383)-346-07-68;
E-mail: a.sapozhnikov@corp.nstu.ru;
Web-сайт: <http://ciu.nstu.ru/kaf/topp>