

## 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

Продукция из мяса индейки в последние годы пользуется высоким и устойчивым спросом у населения нашей страны благодаря его высокой пищевой ценности и специфическим органолептическим характеристикам. Так отмечается диверсификация направления деятельности предприятий по производству индеек – они помимо уоя и разделки начинают развивать производство готовой к употреблению продукции. На основании этого диссертационная работа Моисеевой Натальи Сергеевны является своевременной и актуальной, поскольку направлена на усовершенствование технологий переработки мяса индейки, которые могут быть использованы предприятиями малой, средней и большой мощности.

Для достижения поставленной цели автором решены следующие задачи: исследовано качество крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из мяса индейки; разработан способ установления глубины проникновения хлорида натрия в процессе посола мяса индейки; исследовано влияние состава рассола и продолжительности посола на качество полуфабрикатов; установлены условия и сроки годности полуфабрикатов; усовершенствована технология запеченной продукции из соленых полуфабрикатов; установлены условия и сроки годности, а также регламентируемые показатели качества новой продукции; проведена апробация результатов исследований в условиях производства.

Результаты исследований обсуждены и одобрены на международных конференциях. По теме диссертации опубликовано 30 печатных работ, 5 из которых - в периодических изданиях, рекомендованных ВАК, 3 - патента на изобретения.

В качестве замечаний необходимо отметить следующее:

- в автореферате не представлена методика установления глубины проникновения хлорида натрия в полуфабрикат в процессе посола;
- будет ли востребован торговыми сетями соленый полуфабрикат из мяса индейки со сроком годности не более 3 суток?

Указанные замечания не снижают научной и практической ценности данного исследования.

Проведенные исследования базируются на современных методах постановки задачи, имеют логичный и законченный характер. Представленная диссертационная работа заслуживает высокой оценки.

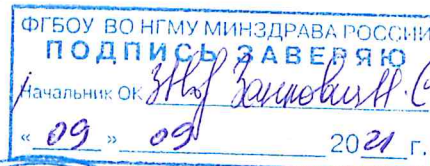
Диссертационная работа Моисеевой Натальи Сергеевны на тему «Формирование и оценка качества продукции из мяса индейки» соответствует

требованиям ВАК, предъявляемым к диссертационным работам и заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор медицинских наук, профессор,  
профессор кафедры  
нормальной физиологии и основ  
безопасности жизнедеятельности

Влощинский Павел Евгеньевич

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего  
образования «Новосибирский государственный  
медицинский университет» Министерства  
здравоохранения Российской Федерации  
(ФГБОУ ВО НГМУ Минздрава России)



630091, г.Новосибирск, Красный проспект, 52  
Тел.: +7(383)226-55-26  
vlopik@rambler.ru

