

ОТЗЫВ

заведующего кафедрой «Агробиотехнологии» ФГБОУ ВО
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»,
доктора технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», профессора
Захаровой Людмилы Михайловны

Почтовый адрес: 650056, г. Кемерово, ул. Марковцева, 5,
ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»,
тел.: +7-9069338142
E-mail: zaharova_lm@mail.ru

на автореферат диссертации Моисеевой Натальи Сергеевны
«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

К основным факторам, определяющим тенденции развития внутреннего рынка продовольственных товаров относятся импортозамещение мясных продуктов, повышенный спрос на продукты здорового питания, в том числе на полуфабрикаты и продукты с минимальным сроком приготовления или готовые к употреблению. На основании этого многие перерабатывающие предприятия, в том числе мяса птицы, проводят обновление номенклатуры выпускаемой продукции. Следовательно, диссертационные исследования Моисеевой Натальи Сергеевны, направленные на совершенствование технологий и формирование качественных характеристик продукции из мяса индейки с использованием посола, являются актуальными.

Моисеевой Н.С. проведены исследования отечественных и зарубежных источников информации по теме диссертационной работы, качественных характеристик крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из мяса индейки (грудных мышц и мышц бедра), по разработке полуфабриката из бескостного мяса индейки (способа установления глубины проникновения хлорида натрия в процессе посола; состава рассола, продолжительности процесса посола; срока годности); по разработке запеченного продукта из полуфабриката из мяса индейки (технологии; срока годности).

Научная новизна полученных результатов обоснована и экспериментально подтверждена. На основании проведенных теоретических и практических исследований автором разработана нормативно-техническая документация на новые виды продукции из мяса индейки, проведена апробация и внедрение в производство новых видов продукции, получены 3 патента на изобретения. По результатам диссертационной работы опубликовано 30 научных работ, в том числе 5 опубликовано в изданиях, входящих в Перечень ведущих рецензируемых научных изданий ВАК РФ.

При выполнении диссертационной работы Моисеевой Н.С. использованы современные методы исследований.

Оценивая работу в целом, следует отметить, что поставленная автором цель, отраженная в названии диссертации, успешно выполнена.

Однако по диссертационной работе имеется замечание:

– из данных автореферата не понятно, использование метода по продолжительности посола используется для каждой отдельной партии полуфабрикатов или только при разработке продукции.

Диссертационная работа Моисеевой Натальи Сергеевны соответствует критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, установленным Положением о порядке присуждения ученых степеней, утвержденным Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (ред. от 20.03.2021), а ее автор, Моисеева Н.С. 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 по специальности
05.18.04 – «Технология мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных производств»,
профессор, заведующий кафедрой агробιοтехнологий
ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная
сельскохозяйственная академия»


Л.М. Захарова

ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ	
Начальник отдела кадров	
« 08 09 20 21 »	

