

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Петий Ирины Александровны на тему:
«Совершенствование технологии мясных полуфабрикатов с использованием сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Диссертационная работа Петий И.А. посвящена актуальной проблеме расширения ассортимента полуфабрикатов путем использования мясного сырья пониженной технологической ценности, как ингредиента в многокомпонентных системах из сырья животного происхождения с добавлением облепихового сока и пищевых добавок по усовершенствованной технологии.

Научная новизна работы. Соискателем обоснован выбор комбинирования композиции из свинины с пониженными ФТС с говяжьим сердцем, говядиной и мясом индейки с растительными компонентами. Усовершенствованы параметры предварительной подготовки полуфабриката и технологии готового продукта. Изучены изменения ФТС. Показана динамика изменения свойств изделий в процессе хранения. Новизна технического решения подтверждена патентом РФ на способ получения мясного полуфабриката высокой степени готовности.

Практическая значимость работы. Разработан поликомпонентный состав рецептуры мясного полуфабриката с высокой степенью готовности на основе 4-х видов мясного сырья с растительными добавками.

На полученный поликомпонентный состав разработан и запатентован способ получения мясного полуфабриката высокой степени готовности (патент РФ №2565226, заявл. 03.07.2014, опубл. 20.10.2015). Также на полученный поликомпонентный состав рецептуры мясного полуфабриката разработана техническая документация: технические условия и соответствующие технологические инструкции «Мясные полуфабрикаты высокой степени готовности». Полученный поликомпонентный состав успешно апробирован в производственных условиях. Доказана экономическая эффективность использования технологии мясных полуфабрикатов с использованием сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами.

Однако, несмотря на неоспоримую значимость рецензируемой работы, имеются следующие замечания:

- Не совсем понятен смысл операции, заключающийся в выдержки субпродуктов в растворе с консервантом (стр. 18 автореферата), снижение показателя КМАФАнМ за этот период составляет незначительную натуральную величину (в

районе 32 %), без снижения значения степени микроорганизмов. Может стоило попробовать другие технологические приемы, например – бланширование.

Заключение. В целом по актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа Петий Ирины Александровны на тему: «Совершенствование технологии мясных полуфабрикатов с использованием сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами» соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Петий И.А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Заместитель директора по научной
и инновационной работе,
кандидат технических наук, доцент
кафедры «Технология продуктов
питания и товароведения»
Филиал ФГБОУ ВО «Астраханский
государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный
технологический институт, доцент

Гришин Александр Сергеевич

141821, Московская область,
Дмитровский район, пос. Рыбное, 36
Тел.: 8(495) 994-97-12, доб. 125
E-mail: drti_agtu@mail.ru
18.04.2018 г.

Подпись Гришина Александра Сергеевича заверяю:

Начальник Отдела кадров
Филиал ФГБОУ ВО «Астраханский
государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный
технологический институт



Солодовник Екатерина Владимировна