

## **ОТЗЫВ**

*на автореферат диссертации Петий Ирины Александровны, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему: «Совершенствование технологии мясных полуфабрикатов с использованием сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами».*

Во многих странах, в том числе и в России, значительная доля мяса, в частности, свинины имеет отклонения в характере автолиза, а также с признаками PSE, которое не соответствует технологическим требованиям и традиционным потребительским характеристикам, способствует возникновению брака изделий.

Актуальность представленной работы заключается в решении вопроса рационального использования мяса свинины с пониженными функционально-технологическими свойствами (ФТС) в технологии мясных полуфабрикатов высокой степени готовности в сочетании с другими видами мясного и растительного сырья, субпродуктов.

Автором поставлены задачи и проведены исследования по значительному числу вопросов.

Научная новизна работы заключается в обосновании и экспериментальном подтверждении целесообразности комбинирования свинины с пониженными ФТС с другими видами мяса, субпродуктов и растительными компонентами для разработки полуфабрикатов с повышенной пищевой ценностью, обосновании режимов механической и термической обработки, хранения. В связи с этим диссертанткой проведены исследования влияния изучаемого комплекса сырья, технологических режимов на функционально-технологические, структурно-механические свойства, показатели пищевой и биологической ценности нового вида полуфабрикатов.

Практическая значимость результатов исследований, полученных Петий И.А. состоит в разработке состава и регламента функционально-технологической композиции полуфабрикатов высокой степени готовности.

Материалы исследований могут быть использованы в мясоперерабатывающей промышленности, в учебном процессе при подготовке технологов производства мясопродуктов.

Петий И.А. является соавтором 15 публикаций по результатам исследований.

Достоверность результатов исследований, проведенных диссертантом в автореферате, предопределена правильностью методических подходов к постановке и выполнению научных экспериментов.

Выводы по результатам исследований отражают научные положения, практические предложения, защищаемые автором.

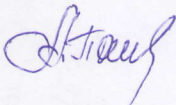
В связи с вышеизложенным научная работа Петий И.А. «Совершенствование технологии мясных полуфабрикатов с использованием сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами» является законченным трудом, в котором реализованы все поставленные задачи.

Актуальность, новизна, практическая значимость выполненной работы полностью соответствует требованиям ВАК РФ, а ее автор, Петий Ирина Александровна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор сельскохозяйственных наук, профессор  
кафедры технологии хранения и  
переработки животноводческой  
продукции» ФГБОУ ВО «Кубанский ГАУ»  
им. И.Т. Трубилина,  
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13  
сот. тел. 8(988)2-444-252  
e-mail: kafedratxpgp@mail.ru

Патиева

Александра Михайловна

Личную подпись тов. 

Начальник отдела кадров

