

О Т З Ы В

на автореферат Петий Ирины Александровны на тему
«Совершенствование технологии мясных полуфабрикатов с
использованием сырья с пониженными функционально-технологическими
свойствами»

по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

Диссертационная работа Петий И.А. посвящена актуальной проблеме производства качественных мясных полуфабрикатов высокой степени готовности с использованием сырья с пониженными ФТС совместно с другими видами мясного и растительного сырья.

Научная новизна работы.

На основании комплекса исследований соискателем обоснован выбор и доказана целесообразность комбинирования свинины с пониженными ФТС с мясом птицы, говядиной, субпродуктами и растительными компонентами. Доказана необходимость применения массирования для улучшения ФТС при производстве таких продуктов и модифицирована формула расчета режима массирования. Изучена динамика изменения ФТС сырья. Определены температурно-временные параметры термической обработки и изучены показатели качества полуфабриката в процессе хранения. Новизна технологических решений подтверждена патентом РФ «Способ получения мясного полуфабриката высокой степени готовности и разработанной технической документацией.

Теоретическая и практическая значимость работы.

Предложена технология использования сырья с пониженными ФТС для получения сбалансированного по аминокислотному составу продукта

с длительным сроком хранения, позволяющая расширить ассортимент мясопродуктов.

Разработана рецептура поликомпонентного мясного полуфабриката высокой степени готовности. Запатентован способ его получения (патент РФ №2565226, заявл. 3.07.2014, опубл. 20.10.2015), разработан пакет технической документации. Технология апробирована в условиях мясоперерабатывающего предприятия, доказана экономическая эффективность ее внедрения на мясоперерабатывающие производства.

Выводы по результатам исследований согласуются с задачами и научными положениями, защищаемыми автором.

Научная работа Петий И.А. «Совершенствование технологии мясных полуфабрикатов с использованием сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами является научно-обоснованным законченным трудом.

Представленная на отзыв диссертация соответствует критериям, изложенным в п.п. 9 - 14 «Положения о присуждении ученых степеней» а ее автор Петий Ирина Александровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Директор Высшей школы биотехнологии
и пищевых технологий
ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский
Политехнический университет Петра Великого»
Доктор технических наук, профессор
Базарнова Юлия Генриховна

Почтовый адрес:
194021, Санкт-Петербург,
ул. Политехническая, д.29
Тел. (812) 550-07-17
E-mail: jbazarnova@spbstu.ru

