

## 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», выполненной в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)

В соответствии с основами государственной политики в области здорового питания населения до 2020 г., ее приоритетной задачей является выпуск качественной безопасной, сбалансированной по пищевым ингредиентам продукции с высокими потребительскими свойствами. Получение при этом продукта с невысокой стоимостью, со сбалансированным аминокислотным составом белков, с длительным сроком хранения и с возможностью использования в составе рецептуры сырья с пониженными ФТС несомненно является актуальной.

Научная новизна заключается в:

- обоснованной необходимости совместного использования свинины с PSE – характеристиками, мясом индейки, говяжьим сердцем, говядиной и растительными компонентами, в виде облепихового сока, петрушки, чеснока;
- доказанной целесообразности использования механической обработки мясного сырья и подбора режима массирования;

- обосновании выбора температурно-временных параметров термической обработки для снижения количества потерь, улучшения структурно-механических и органолептических характеристик продукта

- изучении динамики показателей качества мясного поликомпонентного полуфабриката высокой степени готовности при низкотемпературном хранении.

Практическая значимость заключается в разработке рецептуры, технологии получения трех видов полуфабрикатов: «для бургеров», «фарша для начинок и вторых блюд», «для салатов и закусок», патентовании способа получения мясного полуфабриката высокой степени готовности, разработке технической документации (ТУ, ТИ).

Достоверность представленных результатов исследований подтверждается использованием высокоточных методов анализа, а также апробацией технологии в промышленных условиях ООО «СоюзПродукт». Оценка эффективности технологии по принципам экономичности, безопасности свидетельствует о рациональности её внедрения.

Основные результаты работы широко апробированы на конференциях различного уровня. По теме исследований опубликовано 15 печатных работ, в том числе 2 статьи в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Автореферат дает полное представление о выполненной работе, материал изложен в доступной форме, научным языком и оформлен в соответствии с требованиями.

По автореферату замечаний нет.

Диссертационная работа по своему содержанию соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней» № 842 от 24.09.2013, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Петий Ирина Александровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Андрюхин Анатолий Владимирович,  
кандидат технических наук,  
старший научный сотрудник  
лаборатории общей технологии,  
нормирования и стандартизации  
рыбопродукции ФГБНУ  
«Атлантический научно-  
исследовательский институт рыбного  
хозяйства и океанографии»,  
ул. Дм. Донского 5, Калининград,  
Россия, 236022 т. 8 4012 925-563,  
E-mail: [fishtech@atlantniro.ru](mailto:fishtech@atlantniro.ru),



Подпись А.В. Андрюхина заверяю

Ученый секретарь .

ФГБНУ «АтлантНИРО»

кандидат биологических наук

Дмитрий Александрович Козлов

