

В диссертационный совет
Д 307.007.01 на базе ФГБОУ ВО
«Калининградский государственный
технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

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 И.А. Петий посвящена актуальному направлению исследований производства мясных полуфабрикатов высокой степени готовности. В настоящее время возросший рост производства продукции животноводства требует от производителей комплексной переработки мясного сырья, в том числе и с пониженными функционально-технологическими свойствами для получения качественной поликомпонентной продукции с повышенной биологической ценностью.

Автор исследовал комплекс физико-химических, микробиологических, органолептических и реологических показателей новых видов мясных полуфабрикатов высокой степени готовности комбинированного состава и обосновал сроки их годности. Обоснована эффективность использования технологической операции массирования и определен ее режим в зависимости от доли вносимого мясного сырья. Определены оптимальные режимы тепловой обработки полуфабриката, позволяющие снизить потери массы и получить продукт с высокими органолептическими показателями.

Практическая значимость работы подтверждена патентом (РФ № 2565226, заявл. 03.07.2014; опубл. 20.10.2015), утвержденной документацией – ТУ 10.13.14.190-004-00471544-2018 и соответствующей ТИ «Мясные полуфабрикаты высокой степени готовности». Произведена производственная апробация разработанных полуфабрикатов в условиях мясоперерабатывающего предприятия ООО «СоюзПродукт» (г. Зеленоградск).

Результаты исследований представлены и доложены на научно-практических конференциях, опубликованы в 15 научных статьях, в т.ч. 2 – в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Замечаний нет.

Таким образом, диссертационная работа И.А. Петий «Совершенствование технологии мясных полуфабрикатов с использованием сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами» отвечает всем требованиям, изложенным в п.п. 9 - 14 «Положения о присуждении ученых степеней», а ее автор Петий Ирина Александровна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Канд. техн. наук, преподаватель отделения
«Технологии и сервиса»
Западного филиала РАНХиГС

О.В. Анистратова

Подпись О.В. Анистратовой заверяю
Заместитель директора
Западного филиала РАНХиГС

Е.Н. Горелова



« ___ » _____ 20__ г.