

## Отзыв

на автореферат диссертации 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

Безусловно, производство сбалансированных и полноценных по аминокислотному составу белковых пищевых продуктов является актуальной задачей. В тоже время создание таких продуктов требует проведения исследований для подбора рецептурных составляющих, температурно-временных параметров технологического процесса. Не менее важным аспектом является выпуск полуфабрикатов высокой степени готовности с длительным сроком хранения с использованием при этом сырья с пониженными функционально-технологическими характеристиками.

К научной новизне работы относится обоснование необходимости использования свинины с PSE –характеристиками, мяса птицы, субпродукта – говяжьего сердца, говядины, облепихового сока, петрушки в рецептуре разрабатываемого полуфабриката.

Автором детально исследован аминокислотный, жирнокислотный, минеральный составы сырья и полуфабриката высокой степени готовности, обоснована необходимость применения и подбора параметров механической и термической обработки мясного полуфабриката, а также получены зависимости изменения показателей качества конечного продукта от времени хранения.

Новизна технологических решений, предложенных диссертантом, подтверждена патентом РФ № 2565226 «Способ получения мясного полуфабриката высокой степени готовности». Теоретическая значимость работы заключается в предложении пути решения актуальной задачи использования сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами для создания полуфабрикатов высокой степени готовности повышенной пищевой сбалансированности и пролонгированного срока хранения; получении новых эмпирических данных, позволяющих совершенствовать методологию расширения ассортимента мясопродуктов.

Практическая значимость работы заключается в апробации научно-обоснованной экономически эффективной технологии на мясоперерабатывающем предприятии и возможности получения при этом трех видов полуфабрикатов: «для бургеров», «фарша для начинок и вторых блюд», «для салатов и закусок». Диссертантом разработан ряд технической документации (ТУ, ТИ) для выпуска полуфабрикатов высокой степени готовности, проведена промышленная апробация технологического решения, определены показатели качества и безопасности готовых продуктов, полученных в производстве.

Результаты исследований, полученные автором диссертационной работы, внедрены в образовательный процесс подготовки обучающихся по направлениям «Продукты питания животного происхождения», «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет».

Основное содержание диссертации опубликовано в 15 печатных работах, в т.ч. 2 в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки России, 1 патент РФ в соавторстве. По автореферату имеются следующие замечания и вопросы:

1. Рассматривалась ли автором возможность использования не только мяса индейки, но и мяса цыплят-бройлеров для производства полуфабрикатов высокой степени готовности;

2. Представляется не вполне корректным использование «перемешивания в фаршемешалке» с учетом последующего массирования многокомпонентной смеси в массажере, описанные в технологической схеме производства продукта (стр.18, рис.10 автореферата).

Указанные замечания и рекомендации не снижают научной ценности диссертационной работы Петий Ирины Александровны, которая отвечает требованиям пп. 9 - 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (с изм. от 21.04.2016 г. № 335), а её автор, Петий Ирина Александровна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Профессор кафедры «Технология товаров и товароведение» ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», д-р техн. наук, доцент (специальность 05.18.04 -Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств)

Мария Евгеньевна Цибизова

Дата 08 мая 2018 г.

Почтовый адрес:

414056, г. Астрахань, ул. Татищева 16,

ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

Тел. 8(8512) 614-594, 8(8512) 614-255

E-mail: [m.e.zibizova@mail.ru](mailto:m.e.zibizova@mail.ru)

Подпись М.Е. Цибизовой заверяю:

Начальник Отдела кадров  
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный  
технический университет»



Наталья Михайловна Любиш

08.05.2018.