ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кузнецовой Светланы Васильевны «Разработка ускоренной технологии сырокопченых колбас в виде нарезанных ломтиков», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.14 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Сокращение длительности производства сырокопченых колбас с сохранением высокого качества, безопасности и товарного вида продукта является актуальным в условиях современного товаропроизводства.

Сырокопченые колбасы – продукты, которые имеют своего устойчивого потребителя ввиду вкусовых особенностей и удлиненного срока хранения по сравнению с вареными и варено-копчеными колбасами. Однако сроки изготовления сырокопченых колбас весьма длительны, что отражается на себестоимости изделий. В связи с этим работа Кузнецовой С.В., направленная на уменьшение сроков посола и созревания сырокопченых колбас с одновременным сохранением органолептических, физико-химических, микробиологических свойств готового продукта является актуальной и своевременной.

Автором установлена возможность и целесообразность сушки сырокопченых колбас нарезанных на ломтики. Обоснована рациональная толщина ломтиков сырокопченых колбас, подвергаемых сушке с точки зрения качества продукта и энергозатрат на сушку. Установлены зависимости, характеризующие физико-химические, биохимические и структурно-механические свойства фарша в процессе созревания и сушки ломтиков сырокопченых колбас. Выявлены особенности изменения общей и молочнокислой микрофлоры в ходе созревания-сушки ломтиков сырокопченых колбас.

По результатам экспериментальных исследований разработана технология сырокопченых колбас, когда сушке подвергаются нарезанные толщиной 2 мм ломтики продукта. Разработан проект технической документации на предлагаемую технологию, которая прошла апробацию и внедрена на мясоперерабатывающем заводе ОАО «Царицыно».

Разработанная технология позволит получить экономический эффект за счет сокращения длительности производственного цикла и снижения энергозатрат на сушку.

Основные положения диссертации обсуждены и опубликованы в отраслевых периодических изданиях и материалах конференций различных уровней. По материалам диссертации опубликовано 16 печатных работ, из которых 3 в изданиях, рекомендованных ВАК РФ. Достоверность результатов исследований не вызывает сомнений. Выводы адекватно отражают объем и содержание диссертационного исследования.

Автореферат отвечает требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, а автор диссертационной работы «Разработка ускоренной технологии сырокопченых колбас в виде нарезанных ломтиков» Кузнецова С.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой
«Технология мясных и консервированных продуктов»
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный
университет технологий и управления» Данилов Михаил Борисович

Доктор технических наук, доцент кафедры
«Технология мясных и консервированных продуктов»
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный
университет технологий и управления» Баженова Баяна Анатольевна
Адрес: 670013, г.Улан-Удэ, ул. Ключевская 40в, Телефон: 8(3012)417218, E-mail: tmkp@mail.ru

Подписи Данилова М.Б. и Баженовой Б.А. заверяю
Начальник Управления делами ВСГУТУ Хантаева И.Н.