

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Густовой Татьяны Владимировны
на тему «Научные и практические аспекты системного анализа
проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла мясных и
мясосодержащих консервов», представленную на соискание ученой степени
доктора технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы**

Рассматриваемая диссертационная работа затрагивает актуальные вопросы оценки качества в области обеспечения населения качественной и безопасной продукцией касаются совершенствования организации контроля качества и безопасности продукции, включая создание современной технической и методической базы.

Целью диссертационной работы является на основе методических аспектов решения системной задачи обеспечить безопасность и качество мясных и мясосодержащих консервов на проблемно-ориентированных этапах их жизненного цикла с минимализацией рассогласованности факторов, определяющих устойчивость консервов в хранении. Автор четко определил цель и задачи своей работы, что позволило логично и полно раскрыть выбранную тематику исследований и найти эффективные решения.

Научная новизна работы не вызывает сомнения. Автор предложил новую модель жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов по совокупности сформулированных признаков системности проблемы их безопасности и качества, а также впервые введены новые критериальные показатели при оценке качества и установлении и корректировки срока хранения консервов. Получены патенты RU 2281009 РФ МПК А23 L1/31 и RU 2341110 РФ МПК А23 L1/314. Выявлены приоритетность выбора значимости показателей безопасности и качества воздействия на продукт. Разработана концепция проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла консервов на основании системного подхода идентификации проблемных мест в жизненном цикле консервов и с учетом нормирования показателей микробиологической безопасности рецептурной смеси до стерилизации.

Выводы соответствуют поставленным задачам и вытекают из основных результатов работы.

Практическое внедрение утверждены и внедрены в промышленность два стандарта ТР ТС 034.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и требования к готовой продукции разных видов консервов ГОСТ 34177-2017 «Консервы мясные. Общие технологические условия», ГОСТ 32245-2013 «Консервы мясосодержащие. Общие технологические условия», разработаны и внедрены «Рекомендации по снижению сроков годности мясных кусков в собственном соку стерилизованных консервов для питания спецпотребителей», а также внедрена в системе Следственного комитета РФ «Типовая методика криминалистического исследования мясных и мясосодержащих консервов». На основании проведенных исследований были разработаны и внедрены при проведении лекционных и практических занятий для специалистов отрасли в ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН или в условиях предприятий и организаций промышленности.

Основные положения диссертационной работы доложены на российских и международных конференциях, энциклопедиях, а также в изданиях индексируемых международной базой данных Scopus.

Вместе с тем по результатам работы, представленным в автореферате, имеется замечание:

1. Желательно автору исследовать в консервах термодинамический показатель («активность воды»), который является важным инструментом при оптимизации технологических процессов в производстве продукции, а также, обеспечения высокого качества и увеличения сроков хранения пищевых продуктов.

Указанные замечания не умоляют научную новизну и практическую ценность диссертационной работы.

Результаты анализа автореферата диссертации Густовой Татьяны Владимировны на тему «Научные и практические аспекты системного анализа проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов», позволяют сделать вывод о том, что данная работа является серьезным исследованием и соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы.

Руководитель отдела «Технологии, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции», ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности», академик Национальной академии наук Республики Казахстан, доктор технических наук, профессор



Чоманов Уришбай Чоманович

Республика Казахстан, г. Алматы,
пр. Гагарина, 238 Г
Телефон: +77017884556
E-mail: chomanov_u@mail.ru

«Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности»	
М.П.	
Копы	Чоманова У.
Подпись	
КБ куеландырган	Уришбай Чоманович
Заверено ОК	
" 31 "	05 2023 ж/г.