

ОТЗЫВ

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

Обеспечение населения мясными и мясосодержащими консервами, продуктами с длительным сроком годности, стабильного качества и безопасными - задача актуальная и важная. Анализ проблемы, начиная с сырья и заканчивая продукцией, дошедшей до конечного потребителя, и решение поставленных в этой области задач, впервые решаемых с применением аспектов системного анализа, необходимы и своевременны, в том числе для спецпотребителя, выполняющего свой долг независимо от температурно-климатических условий, или потребителя, осваивающего удаленные территории страны.

Цель, поставленная в диссертационной работе Татьяны Владимировны, направлена на решение задач связанных с минимизацией факторов, влияющих на формирование безопасности и качества мясных и мясосодержащих консервов и обеспечение устойчивости консервов в процессе длительного хранения, на основе методологических подходов системного анализа идентификации проблем.

Изложенная в автореферате научная новизна работы, свидетельствует о глубине проведенных автором аналитических и экспериментальных исследований, которые позволили выделить границы изучаемой системы; разработать модель жизненного цикла и просчитать ее устойчивость с позиции экономики; установить баланс между безопасностью и качеством с целью выведения на рынок консервов повышенного качества; установить новые критериальные показатели, обеспечивающие достоверность результатов и суждений о качестве консервов в процессе длительного хранения.

Результаты экспериментальных исследований показали доступность и результативность использования методологии IDEF0 при оценке производственных процессов мясных и мясосодержащих консервов.

Большое значение для промышленности имеют разработанные стандарты вида общие технические условия, позволяющие на стадии предпроизводства разработать продукцию заданного качества и препятствующие появлению на рынке фальсифицированной продукции или продукции вводящей потребителя в заблуждение.

Обоснована правомерность ужесточения нормативов микробиологической нагрузки на используемое сырье в условиях отсутствия быстрых методов определения микробиологического фона рецептурной смеси перед стерилизацией. Разработанные рекомендации позволяют своевременно принять решения по целесообразному использованию сырья с пороками качества. Рекомендации по порядку организации процессов производства и по оценке и управлению технологическими и микробиологическими рисками при производстве консервов обеспечивают платформу для выпуска продукции устойчивого качества и стабильной безопасности.

Методика криминалистического исследования мясных и мясосодержащих консервов и рекомендации по снижению сроков годности мясных кусковых консервов для питания спецпотребителя усилят контроль поступления продукции несоответствующего качества и, соответственно, будут способствовать сохранению безопасности консервов и охране здоровья конечного потребителя.

Результаты исследований широко представлены в публикационных материалах международных и отечественных конференциях, в изданиях рецензируемых ВАК РФ и в изданиях индексируемых международными базами данных Scopus.

Совокупность представленных результатов аналитических и экспериментальных исследований, научная обоснованность методологий и методов, апробация и промышленное внедрение результатов свидетельствуют о выполнении в полном объеме и на высоком научно-практическом уровне диссертационного исследования Густовой Т.В.

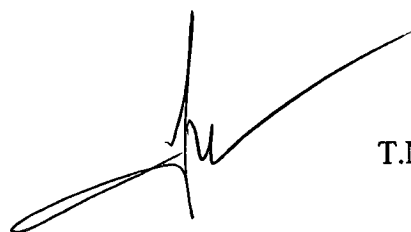
К пожеланиям и замечаниям, не снижающим положительную оценку работы, можно отнести:

1) соискатель определил вектор исследований только по четырем системным признакам проблемы обеспечения безопасности и качества консервов: неструктурированность, конфликтность, неопределенность и эволюционность. Однако комплекс исследований мог бы быть дополнен и раскрытием признака «многоаспектность», расширив экономическую составляющую исследований;

2) определив новый ненормированный ранее критерий качества мясных кусковых консервов – массовая доля осадка в готовой продукции – на практике применение метода показано только для консервов из свинины. Планируется ли внедрение этой методики и для консервов кусковых из говядины?

Считаю, что актуальная и своевременная диссертационная работа Густовой Татьяны Владимировны «Научные и практические аспекты системного анализа проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов» соответствует паспорту специальности 4.3.3. Пищевые системы и требованиям п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, автор Густова Татьяна Владимировна заслуживает присуждения научной степени доктора технических наук.

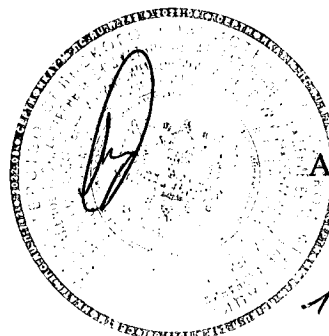
Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры «Технология
производства и переработки продукции
животноводства» Федерального
государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
образования «Саратовский государственный
университет генетики, биотехнологии и
инженерии имени Н.И. Вавилова»



Т.М. Гиро

410012, г. Саратов, пр-кт им.
Петра Столыпина зд. 4, стр. 3.
Телефон: 8(452)69-23-46
E-mail: girotm@sgau.ru

Подпись Гиро Т.М. заверяю:
Ученый секретарь Ученого Совета
ФГБОУ ВО «Саратовский государственный
Университет генетики, биотехнологии
и инженерии им. Н.И. Вавилова»



А.М. Марадудин

1.06.2023