

В диссертационный совет 24.1.257.01  
при ФГБНУ «Федеральный научный центр  
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН  
109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26

## ОТЗЫВ

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

Мясные консервы считаются одним из наиболее востребованных продуктов, благодаря удобству приготовления и потребления изделий такого рода, а также их доступности при высокой энергетической ценности. В современных условиях ожидается увеличение производства мясных и мясосодержащих консервов, прежде всего, за счет возрастания спроса со стороны госсектора, в том числе потребности вооруженных сил России в индивидуальных рационах питания, в состав которых входят консервы. Вместе с тем, мясные консервы относятся к продуктам повышенного риска, в отношении которых необходимо проводить оценку показателей безопасности и качества на различных этапах технологического процесса.

В диссертационной работе обеспечение безопасности и качества мясных и мясосодержащих консервов рассматривается с позиций системного подхода, который заключается в декомпозиции и структуризации проблемы, постановке задач на отдельных этапах и решении их во взаимосвязи между собой. Такая постановка проблемы обеспечения безопасности и качества мясных консервов во взаимосвязи с различными факторами, позволяющая свести к минимуму возможные риски, свидетельствует об актуальности выполненного исследования.

Автором сформулирована цель работы, направленная на обеспечение безопасности и качества мясных и мясосодержащих консервов путем синхронизации различных доминирующих факторов на проблемно-ориентированных стадиях процесса, обоснованных по совокупности теоретических и экспериментальных исследований.

В результате исследований автором получены новые результаты, теоретическая и практическая значимость которых заключается в разработке методологических подходов с целью идентификации наиболее проблемных стадий процесса производства консервов; описании производства консервов на основе методологии IDEF0 во взаимосвязи информационного и ресурсного обеспечения процесса для выработки управленческого решения; установлении зависимостей физико-химических, биохимических, микробиологических показателей продуктов в процессе хранения, в том



числе в экстремальных температурно-влажностных условиях; обосновании номенклатуры показателей для оценки стабильности консервов в процессе длительного хранения.

Не вызывает сомнений практическая значимость работы, которая заключается в разработке и обновлении стандартов по консервному производству, рекомендаций по установлению и обоснованию сроков годности консервов, использованию мяса с разных групп качества в производстве консервов, оценке технологических и микробиологических рисков в производстве консервов. Документы нормативной базы разработаны по результатам собственных исследований.

Достоверность и обоснованность научных, методологических положений, выводов, разработанных рекомендаций и методик подтверждены глубоким анализом действующих положений, научной информации, современной научно-аналитической базой исследований и обработки результатов, а также организацией и выполнением работ на действующих предприятиях мясной промышленности.

Основные материалы опубликованы в 93 научных работах, в том числе 7 публикаций в изданиях, индексируемых Web of Science и Scopus, и 38 в рецензируемых изданиях ВАК РФ.

Автореферат содержит информацию, достаточную для оценки материалов, представленных в диссертации. В целом автореферат раскрывает содержание диссертационной работы, которая является завершенным научным исследованием, отличается актуальностью, важностью поставленных цели и задач.

Работа соответствует требованиям, установленным «Положением о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г. (в действующей редакции), предъявляемым к докторским диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор – Густова Татьяна Владимировна – заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

ФГБОУ ВО «Кемеровский  
государственный университет»,  
профессор кафедры «Технология  
продуктов питания животного  
происхождения», д.т.н., профессор,  
[ggv55@yandex.ru](mailto:ggv55@yandex.ru). 8-906-935-26-20  
г. Кемерово, Бульвар Строителей 47  
ауд. 7412

Гуринович Галина  
Васильевна

подпись Гуринович Г.В. удостоверяю  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

