

ОТЗЫВ

доктора технических наук, профессора, профессора кафедры товароведения и таможенной экспертизы Государственного казенного образовательного учреждения высшего образования «Российская таможенная академия» Криштафович Валентины Ивановны на автореферат диссертационной работы **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» (технические науки)

Актуальность работы. Мясные и мясосодержащие консервы пользуются повышенным спросом не только у спецпотребителя, но и у широкого потребителя. Мясные консервы используют для приготовления первых и вторых блюд, а также употребляют их без предварительной кулинарной обработки. Они удобны в походах и экспедициях, удовлетворяют потребность в полноценной пище у людей, находящихся в экстремальных условиях.

Мясные консервы отличаются высокой пищевой ценностью, длительностью хранения, удобством транспортирования. Энергетическая ценность консервов выше энергетической ценности мяса, так как в них нет костей, сухожилий, хрящей, но по вкусу и содержанию витаминов консервы уступают свежему мясу. К сожалению, в последние годы качество мясных и мясосодержащих консервов снизилось. На прилавки торговых предприятий часто поступает фальсифицированная продукция, которая может представлять угрозу жизни и здоровью потребителей.

В связи с этим, диссертационная работа Густовой Т.В., посвященная решению системной задачи обеспечения безопасности и качества мясных и мясосодержащих консервов на проблемно-ориентированных этапах их жизненного цикла с минимизацией рассогласованности факторов, определяющих устойчивость консервов в хранении, выполнена на актуальную тему.

В работе аргументировано сформулирована научная новизна и практическая значимость проведенных исследований.

Научная новизна заключается в том, что диссертантом разработана модель жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов по совокупности сформулированных признаков системности проблемы обеспечения их безопасности и качества, представляющая собой структуру критериев, определяющих единичные процессы, позволяющие идентифицировать многогранность проблемы. Показана приоритетность выбора значимости показателей безопасности и качества при принятии решений их воздействия на продукт и нахождение компромисса между желанием достичь определенных целей и существующими для этого возможностями в условиях современного производства, соответственно, в соотношении безопасность: качество равно $54,7\%:45,3\%$. Впервые введены новые критериальные показатели при оценке качества и установлении и/или корректировки срока годности консервов на основе обобщенных экспериментальных данных по характеру протекания процессов деструкции основных составляющих консервов в нормированных и экстремальных условиях хранения.

Практическая значимость работы заключается в разработке и внедрении в промышленность межгосударственных и национальных стандартов на консервы и разработке новых стандартов, что в комплексе охватывают практически все ассортиментные группы консервов. Все 17 стандартов на продукцию внедрены в промышленность. Диссертантом разработаны и внедрены в промышленность: «Рекомендации по снижению сроков годности мясных кусковых в собственном соку стерилизованных консервов для питания спецпотребителей» (2019); «Типовая методика криминалистического исследования мясных и мясосодержащих консервов» (2022); «Методические рекомендации по определению холодной точки автоклава при стерилизации мясных и мясосодержащих консервов с использованием химических тестов плавления» (2020); «Рекомендации по использованию

мяса с пороками качества PSE и DFD при производстве мясных и мясосодержащих консервов» (2020); «Рекомендации по организации оценки и управления технологическими и микробиологическими рисками при производстве мясных и мясосодержащих консервов на предприятиях мясной промышленности» (2021); «Порядок организации процессов производства мясных и мясосодержащих консервов и проведения контроля параметров технологических процессов. Общие рекомендации» (2022).

По теме диссертации опубликовано 98 печатных работы, из них: 6 публикаций в изданиях, индексируемых международной базой данных Scopus, 38 – в рецензируемых изданиях ВАК РФ, 7 - в изданиях РИНЦ, 46 публикаций в материалах международных конгрессов и конференции, 2 патента на изобретение, 1 Энциклопедия «Пищевые технологии». Том 5 «Технологии мясной промышленности, книга 2, (часть 4 «Производство мясных и мясорастительных консервов»).

По автореферату имеются следующие вопросы и замечания:

1. Диссертантом показана приоритетность выбора значимости показателей безопасности и качества (в соотношении безопасность: качество равно 54,7%:45,3%). Но что делать потребителю, когда в консервы «говядина тушеная», по маркировке выработана по ГОСТ, ингредиентный состав, пищевая ценность, массовая доля мяса и жира, все соответствует ГОСТ. А при открытии банки органолептическим методом установлено, что нет там ни говядины, ни свинины.

2. Желательно пояснить заключение о затормаживании процессов окисления жира в консервах при длительном замораживании (стр. 35), так как на рисунке 33 отмечен рост значений тиобарбитурового числа.

Замечание не является принципиальным и не снижает ценности работы.

На основании выше изложенного считаю, что диссертационная работа «Научные и практические аспекты системного анализа проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов» является законченной научно-квалификационной работой, позволяющей решить важные народно-хозяйственные задачи. Диссертационная работа соответствует требованиям пп. 9-14 «Положение о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. №842 (ред. От 01.10.2018 г.), представляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук. Считаю, что ее автор Густова Татьяна Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы (технические науки).

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры товароведения и
таможенной экспертизы Государственного
казенного образовательного учреждения
высшего образования.

«Российская таможенная академия»

Комсомольский проспект, д. 4

Рабочий тел.: 8(495)503-76-66

E-mail: vikrish@mail.ru

Подпись профессора В.И. Криштафовича удостоверяю.

Заместитель начальника отдела кадров

Российской таможенной академии

Криштафович
Валентина
Ивановна

140009, Московская область, г. Люберцы,
«05» сентября 2023 г



С. С. Литвинова
05.06.2023 г.