

## 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 специальности 4.3.3. Пищевые системы

Диссертационная работа Татьяны Владимировны Густовой посвящена комплексному выявлению научных и практических аспектов, как основы для системного выявления проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла сортиментной совокупности мясных и мясосодержащих консервов, с позиции формирования их стабильности в процессе длительного хранения.

Актуальность выбранного направления исследований обуславливается нацеленностью на поиск комплекса мер, предопределяющих осуществление «проблемно-ориентированных» этапов жизненного цикла консервированной теплом пищевой продукции – мясных и мясосодержащих консервов, призванных гарантированно обеспечить требуемые уровни как микробиологической безопасности, так и совокупного качества, сохраняющиеся стабильными в обращении в реальных условиях целевого приобретателя, которые могут отличаться по температурно-влажностным и временным параметрам. При выполнении диссертационной работы последовательно и результативно решен ряд взаимосвязанных аналитико-теоретических и экспериментально-практических задач, которые были воплощены в документы по стандартизации (межгосударственные, национальные стандарты), методические и технические документы, обоснованные технологических и управленческие решения, позволяющих устранить (минимизировать) разнонаправленное влияние на стабильность мясных и мясосодержащих консервов ряда факторов, имеющих место быть на выделенных соискателем «проблемно-ориентированных» этапах жизненного цикла наблюдаемой пищевой продукции. Значимой частью работы является обобщение и интерпретация экспериментально полученных данных, отражающих характер (направленность, глубину) деструкции ключевых нутриентов, изменения показателей состояния продукта, его составных частей, протекающих в процессе хранения в нормативно регламентируемых и нерегулируемых (в том числе в экстремальных) по температурно-влажностным параметрам условиях в течение продолжительного периода наблюдения, при чем во взаимосвязи с варьированием исходного качественного состояния консервируемого мясного сырья. Это позволило предложить ряд показателей, которые могут стать критериальными при сравнительном оценивании уровня качества наблюдаемой пищевой продукции. Достаточно полно представлены в автореферате основные результаты выполнения комплекса приоритетно поставленных задач, которые несомненно позволяют выделить значимые теоретические и прикладные аспекты, отвечающие критерию научной новизны исследований, выполненных соискателем.

Список основных работ Густовой Т.В., опубликованных по материалам диссертации в открытой печати, наряду с перечнем международных и национальных мероприятий, в которых участвовал соискатель, а также два патента РФ убеждают в весьма широкой апробации включенных в диссертацию основных результатов.

Считаю важным обратить внимание на ряд замечаний, которые возникли при ознакомлении с авторефератом диссертации Густовой Т.В.:

1. При изложении результатов экспериментальных исследований (главы 6 и 7) не приведена информация о рекомендуемых и (или) примененных режимах (значениях параметров) и нормативной/фактической величине микробиологической эффективности ключевого процесса в технологии изготовления мясных и мясосодержащих консервов – процесса стерилизации, а также перечня рассматриваемых типоразмеров металлической

(жестяной) банки, диапазона значений массы нетто потребительской упаковки таких консервов.

2. Требуют дополнительного пояснения разнонаправленные тенденции в изменении значений отдельных «критериальных» показателей качества консервов, изготовленных из говядины и свинины, представленные данными в таблицах 2, 3, 4, на рисунке 9.

3. Обсуждение результатов исследований, свидетельствующих об изменении параметров двойного закаточного шва металлической (жестяной) банки консервов, подвергшихся замораживанию (глава 7, рисунки 22, 23, 24), целесообразно осветить во взаимосвязи со сведениями о степени наполнения банок продуктом (массе нетто содержимого и полной вместимости банки, толщины жести банки и крышки), а также данными о состоянии шва потенциально проблемных банок после размораживания консервов (в регулируемых и нерегулируемых по скорости оттаивания содержимого условиях). Это позволит получить более точное представление о рисках деформации шва банки в определенных условиях холодильного хранения мясных, мясорастительных консервов.

В целом, ознакомление с авторефератом позволяет сделать заключение, что диссертация на тему «Научные и практические аспекты системного анализа проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов» воспринимается завершенной научно-квалификационной работой, в которой на основании выполненных автором исследований разработан ряд теоретических положений, совокупно квалифицируемых как научное достижение в области аналитического обоснования возможности системного обеспечения качества и безопасности мясных и мясосодержащих консервов на протяжении их «жизненного цикла». Диссертация содержит также новые научно обоснованные нормативно-технические и технологические решения, внедрение которых в практику позволяет внести значительный вклад в развитие отечественной мясоперерабатывающей отрасли в лице промышленных, торговых предприятий, также в повышение эффективности функционирования государственных целевых учреждений, надзорных и научных организаций.

Автореферат диссертации соответствует требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям (пункты 9-11, 13, 14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года № 842), а её автор Густова Татьяна Владимировна заслуживает искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Кандидат технических наук, специальность 05.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств;  
заведующий лабораторией теплового консервирования гидробионтов  
центра технологии переработки водных биологических ресурсов  
Атлантического филиала ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО»),  
ул. Д. Донского, зд. 5, г. Калининград, г.о. Калининград, Калининградская область, 236022;  
телефон: 8(4012)925412; ruleva@atlantniro.ru

Подпись заверяю



Рулева Татьяна Николаевна

Козлов Д.А.,  
ученый секретарь  
Атлантического филиала  
ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО»)

05 июня 2023 года