

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

Мясные и мясосодержащие консервы, как продукт стратегической важности с длительным сроком хранения, представляющий сложную самоорганизованную замкнутую систему, требует применения мер по обеспечению безопасности и качества продукта на стадии формирования свойств с акцентным вниманием на ненормируемые ранее требования, предъявляемые к используемым сырью и материалам и сохранению безопасности и качества консервов в нерегулируемых условиях. В этой связи, рассмотренная автором проблема является своевременной и актуальной. Ее решение представляет интерес как для предприятий отрасли, так и для потребителей, в том числе оборонного сектора РФ. Системный подход к решению задач проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов, предложенный соискателем, позволяет свести к минимуму риски изготовления консервов несоответствующих по безопасности и качеству и достичь стабильности их в хранении, в том числе в экстремальных условиях.

Цель и задачи диссертационного исследования четко структурированы и нашли отражение в теоретическом и экспериментальном материале, представленном в работе.

В качестве научной новизны следует отметить, что Густовой Т.В. теоретически обоснована и экспериментально подтверждена приемлемость системного и гносеологического подходов в структуризации и анализе проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов.

На основании аналитических и экспериментальных исследований автором разработан ряд методических и нормативных документов, имеющих определяющее значения для консервной отрасли АПК РФ.

Достоверность и обоснованность основных результатов подтверждены значительным объемом современных теоретических методов и экспериментальных исследований, их математической обработкой, корректным и достаточным использованием методов исследований. Результаты работы в достаточной степени опубликованы в рецензируемых журналах и обсуждены на конференциях с последующим внедрением в промышленность.

Выводы, представленные в автореферате соответствуют задачам, сформулированным для достижения цели исследований.

В результате анализа материалов исследований, представленных в автореферате, возникли вопросы:

1. При исследовании влияния мяса разного срока созревания на органолептические характеристики готового продукта соискатель отмечает увеличения сумм свободных аминокислот в консервах, изготовленных из говядины 3, 5, 7 и 8 суток созревания. Следует ли, что увеличение содержания свободных

аминокислот положительно влияет на формирование запаха консервов из мяса с нетрадиционным характером автолиза?

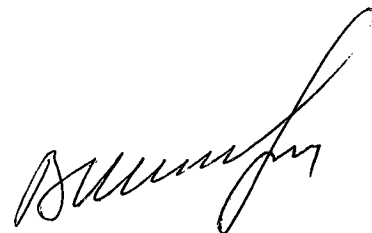
2. Следует пояснить, на основании каких данных сделан вывод на стр.33 автореферата о корреляции результатов гистологических исследований и динамики накопления и убыли форм азота?

3. На стр.26 автореферата приведено некорректное утверждение, что: «Органолептические характеристики (рис. 14) демонстрируют структурно-механические изменения в мясе».

В целом, высказанные вопросы и замечания не являются принципиальными и носят дискуссионный характер.

Считаю, что диссертационная работа соответствует требованиям «Постановления Правительства РФ от 24.09.2013 г. №842 о порядке присуждения ученых степеней» и п. 9-11,13,14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», а ее автор Густова Татьяна Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Профессор кафедры «Пищевые технологии и
инжиниринг» Северо-Кавказского
Федерального университета,
Доктор технических наук, профессор
Шипулин Валентин Иванович
Россия, 355017 г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1
8(865)233-02-92 vshipulin@ncfu.ru



ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:
начальник отдела по работе с сотрудниками ИС КА

И. С. ГОРБАЧЕВА

05.06.2023