

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Шишкиной Анастасии Николаевны** «РАЗРАБОТКА КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ТЕРМИЗИРОВАННЫХ СЫРОВ ДЛЯ ПИЦЦЫ», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Направление по обеспечению населения качественными продуктами питания отражает основные цели Указа Президента РФ №309 от 07.05.2024г «О национальных целях развития РФ на период до 2030 года и на период до 2036 года». Население страны проявляет большой интерес к продуктам в сегменте HoReCa, лидирующее положение среди которых занимает пицца. Известно, что сыры относят к необходимым компонентам, используемым при приготовлении пиццы. Однако, до настоящего времени в нашей стране не были сформулированы требования к сырам для приготовления пиццы, хотя такие сыры должны обладать особыми характеристиками, которые обеспечивают после выпечки на поверхности пиццы расплавленную эластичную текстуру и привлекательный внешний вид. В этой связи исследования Шишкиной Анастасии Николаевны, осуществленные в направлении разработки критериев оценки качества и безопасности новой группы термизированных сыров для пиццы, следует отнести к решению актуальной задачи в области пищевых систем.

Шишкина А.Н. четко сформулировала цель и задачи исследований, из которых видно, что выполнено многоплановое исследование, заключающееся в разработке новой категории термизированных сыров (ТС) для пиццы с обоснованными критериями оценки функциональных, органолептических и микробиологических характеристик.

Новизна диссертационной работы заключается в научном обосновании критериев оценки функциональных и органолептических характеристик, а также установлении рациональных технологических режимов производства термизированных сыров для пиццы с заданными показателями качества и безопасности.

По результатам исследований диссертантом разработаны: шкала оценки органолептических показателей и функциональных характеристик сыров для пиццы; общие требования к термизированным сырам, вошедшие в ГОСТ Р 59212-2020 «Сыры для пиццы термизированные. Технические условия»; базовая технология ТС, оформленная в виде ТТИ ГОСТ Р 59212-001. При непосредственном участии Шишкиной А.Н. осуществлена опытно-промышленная апробация технологии производства ТС на ООО «Угличский сыродельно-молочный завод», проведен расчет экономической эффективности и доказана целесообразность производства ТС.

Следует особо отметить, что в диссертационной работе Шишкина А.Н. применяла различные инструменты математического моделирования, планирования и обработки полученных результатов.

Обоснованность основных результатов и выводов, сформулированных в автореферате, и их научная достоверность не вызывают сомнений, поскольку автором выполнен большой объём исследований; в работе использованы стандартные общепринятые в исследовательской практике методы, имеющие установленную погрешность.

Приоритетность результатов исследований, проведенных А.Н. Шишкиной подтверждается публикацией 30 печатных работ, в том числе: 2 – в международных изданиях, входящих в наукометрические базы Scopus и WoS, 10 – в периодических изданиях, рецензируемых ВАК Министерства науки и высшего образования, 18 – в журналах, индексируемых РИНЦ и материалах конференций.

Оценивая в целом диссертационную работу, выполненную А.Н. Шишкиной положительно, по реферату имеются замечания:

1. Автор не совсем ясно обосновала нормы содержания *Staph.aureus*, дрожжей и плесневых грибов в термизированных сырах для пиццы (стр.11 автореферата).

2. К сожалению, в автореферате имеются орфографические и пунктуальные ошибки.

Выполненная диссертация по научной новизне, методическому уровню и практической значимости подтверждает квалификационный уровень А. Н. Шишкиной. Всё сказанное выше позволяет сделать заключение о соответствии работы требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24.09.2013 (в действующей редакции).

Считаю, что А.Н. Шишкина достойна присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.3 – Пищевые системы за совокупность научных исследований в области разработки критериев оценки качества и безопасности новой группы термизированных сыров для пиццы и рациональных параметров их производства.

Доктор технических наук по специальности 05.18.07 Биотехнология пищевых продуктов (перерабатывающие отрасли АПК), профессор, вед. научный сотрудник ПНИЛ КРПП

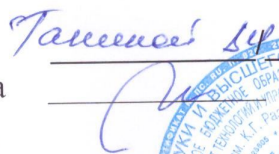
Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)

 /Ганина Вера Ивановна/

109004, Москва, ул. Земляной вал, д.73
+79163188790; e-mail: vigan5428@yandex.ru

Печать организации
Подпись заверяю
должность заверившего лица

ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ
УПРАВЛЕНИЯ КАДРОВ
ШЛЯХОВА О Ю

 /



04.03.2016