

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

Диссертационная работа Шишкиной А.Н. посвящена решению актуальной научно-технической задачи, имеющей важное народнохозяйственное значение в контексте импортозамещения и развития отечественного рынка пищевых продуктов.

Общая характеристика работы и актуальность темы.

Актуальность исследований не вызывает сомнений. Автор аргументированно демонстрирует парадоксальную ситуацию на рынке: при растущем обороте сегмента пиццы отсутствует научно обоснованная система оценки, стандартизация и целенаправленное производство сыров для пиццы, обладающих функциональными характеристиками. Существующие натуральные сыры часто не обладают необходимыми характеристиками, а их высокая стоимость ограничивает доступность. Работа восполняет этот пробел, предлагая системный подход «от критериев – к технологии – к стандарту».

Степень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в автореферате.

Научные положения, выводы и рекомендации, представленные в диссертации, обладают высокой степенью достоверности, что подтверждается всесторонними экспериментальными исследованиями. Методологическая основа работы включает четкую постановку задач и разработку логически выстроенного плана эксперимента, что обеспечивает научную строгость исследования. Экспериментальная часть выполнена с использованием стандартизированных и оригинальных методик, гарантирующих точность и воспроизводимость результатов. Достоверность данных обеспечивается многократной повторяемостью опытов и применением статистических методов обработки, что делает выводы и практические рекомендации обоснованными.

Результаты исследования прошли широкое обсуждение в научном сообществе – они были представлены на международных и всероссийских конференциях. Научная значимость работы подтверждается списком публикаций: 30 научных работ, среди которых 2 статьи в журналах, индексируемых Scopus и Web of Science, 10 публикаций в изданиях из перечня ВАК Министерства науки и высшего образования, а также 18 работ в журналах РИНЦ и материалах конференций.

Замечания по автореферату.

1. Оценивалась ли способность термизированных сыров к повторному нагреву без потери функциональных и органолептических характеристик? Это важно для сектора общественного питания, где пиццу могут разогревать.

2. В работе оптимизированы технологические режимы производства термизированных сыров на котле-плавителе типа Stephan, подходят ли данные режимы для различных видов котлов-плавителей?

Отмеченные замечания не снижают общей положительной оценки автореферата диссертации. Диссертационная работа представляет собой целостный и заверченный научно-исследовательский труд, выполненный на актуальную тему. В работе

Шишкиной А.Н. решена важная народнохозяйственная задача, нацеленная на стандартизацию показателей качества и безопасности термизированных сыров для пиццы.

В целом диссертационная работа Шишкиной Анастасии Николаевны на тему «Разработка критериев оценки качества и безопасности термизированных сыров» представляет научный и практический интерес. Выполненная соискателем работа по актуальности, научной новизне и практической значимости полностью соответствует требованиям «Положения о присуждении учёных степеней» ВАК Российской Федерации (в действующей редакции), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор Шишкина Анастасия Николаевна заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Доктор технических наук по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, доцент, ведущий научный сотрудник лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

«25» февраля 2026 г.

Новокшанова Алла Львовна

Сведения об организации

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи, Россия, 109240, г. Москва, Устьинский проезд, д. 2/14,

Тел.: +7 (495) 698-53-71,

e-mail: novokshanova@ion.ru

Я, Новокшанова Алла Львовна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой Шишкиной Анастасии Николаевны, и их дальнейшую обработку.

«25» февраля 2026 г.

Новокшанова Алла Львовна

Подпись руки
ЗАВЕРЯЮ: ученый
секретарь
«25» февраля 2026

Новокшанова А.Л.
Мартинел

