

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»

Актуальность темы исследования.

Диссертационная работа Шишкиной А.Н. посвящена актуальной научно-практической проблеме – разработке критериев оценки, технологии и стандартизации специальной категории сыров, предназначенных для использования в сегменте HoReCa, в частности, для производства пиццы. Существующие натуральные сыры часто не обладают необходимым комплексом функциональных свойств (натираемостью, плавимостью, растяжимостью, контролируемой сгораемостью, образованием блистеров и выделением свободного жира), а их высокая стоимость ограничивает использование при производстве пиццы. В тоже время отсутствуют научно обоснованные критерии оценки и нормативная база для сыров пиццерийного назначения. Поэтому разработка критериев оценки, технологии и стандартов для новой категории сыров является актуальной задачей, направленной на импортозамещение, повышение качества продукции сегмента HoReCa и укрепление конкурентоспособности отечественной пищевой промышленности.

Научная новизна исследования.

В работе представлены результаты комплексных исследований, направленных на разработку научно обоснованных критериев оценки показателей качества и безопасности термизированных сыров. Научная новизна работы заключается в следующем:

- доказано, что сыры для пиццы должны обладать комплексом функциональных характеристик, таких как натираемость, растяжимость сырной нити, плавимость, образование блистеров, сгораемость, выделение свободного жира;
- определена пригодность (или не пригодность) различных видовых групп натуральных сыров для производства пиццы;
- теоретически и экспериментально обоснована разработка новой категории сыров – сыры для пиццы термизированные;
- впервые разработаны и обоснованы критерии оценки показателей качества и безопасности термизированных сыров, учитывающие специфику их производства и состав;
- показана возможность использования приема замораживания ТС для продления сроков годности и их дальнейшего использования при производстве пиццы.

Теоретическая и практическая значимость.

Теоретическая значимость работы заключается в обосновании требований к новой категории сыров – сыры для пиццы термизированные, включающих: оптимизацию состава сырья и технологических параметров

производства; установление связи между показателями микробиологической безопасностью термизированных сыров, микрофлорой сыра-сырья и режимами термомеханической обработки; установление комплекса функциональных характеристик, необходимых для производства пиццы.

Практическая значимость работы состоит в том, что предложенные критерии и шкала оценки показателей качества и безопасности термизированных сыров, отражённые в ГОСТ Р 59212-2020 и ТТИ ГОСТ Р 59212-001, могут быть внедрены в практику работы предприятий сыродельной отрасли, что позволит повысить уровень контроля качества продукции, обеспечить выпуск безопасных и высококачественных сыров для пиццы.

По теме диссертации **опубликовано** 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.

Ввиду чего можно констатировать, что достоверность научных результатов работы Шишкиной А.Н. не вызывает сомнений.

В автореферате материал изложен структурировано и последовательно. Выводы обоснованы и соответствуют целям и задачам, поставленным в работе.

По автореферату диссертации имеются следующие замечания:

1. Уточнить методику проведения социологического опроса, целевые группы.
2. Целесообразно уточнить схемы технологических процессов производства.

Указанные замечания не снижают общей положительной оценки автореферата.

В целом работа имеет высокую научную и практическую ценность, а указанные замечания не снижают ее значимости.

Заключение.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертация Шишкиной Анастасии Николаевны на тему «Разработка критериев оценки показателей качества и безопасности термизированных сыров» представляет собой законченный научный труд и соответствует требованиям п. 9, 10 и 13 «Положения о присуждении учёных степеней» ВАК Российской Федерации и паспорту научной специальности 4.3.3 – «Пищевые системы», а ее автор достойна присуждения степени кандидата технических наук.

Кандидат технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных, и рыбных продуктов, и холодильных производств, ведущий научный сотрудник лаборатории аналитических исследований,



Симоненко Елена
Сергеевна

технологических процессов
специализированных продуктов питания

Научно-исследовательский институт детского питания – филиал
Федерального государственного бюджетного учреждения науки
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и
безопасности пищи, Московская обл., г. Истра, ул. Московская, д. 48,
8(49831)3-03-96, nir@niidp.ru

Я, Симоненко Елена Сергеевна, даю согласие на включение моих
персональных данных в документы, связанные с защитой Шишкиной
Анастасии Николаевны, и их дальнейшую обработку.

Подпись Симоненко Елены Сергеевны заверяю:
Специалист по кадрам Озерова Е.Г.

