

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

Мясная промышленность играет важнейшую роль в обеспечении продовольственной безопасности страны, при этом производство мясных и мясосодержащих консервов всегда было и остается отраслью, формирующей стратегические запасы продовольствия. Сложной и многоцелевой задачей является обеспечение безопасности и качества мясных и мясосодержащих консервов, которые с позиций системного анализа представляют собой сложную замкнутую пищевую систему пролонгированного срока годности по сравнению с другими мясными и мясосодержащими продуктами.

С этой точки зрения автором обоснованно проанализированы и реализованы аспекты системного подхода к решению поставленной задачи, что позволило отработать систему технологического обеспечения качества мясных и мясосодержащих консервов в условиях многовариантности качественных показателей сырья и экстремальных диапазонов температурно-влажностных условий хранения, связанных, в том числе, с использованием их в качестве части продовольствия спецпотребителя Северных регионов России, питания контингента Вооруженных Сил и другого специального контингента.

Таким образом, тема работы, решающая задачи теории и практики обеспечения качества и безопасности консервированной продукции на основе мясного, мясного и растительного сырья с использованием методологии жизненного цикла, является, безусловно, актуальной.

Научная новизна работы не вызывает сомнений. Соискателем предложены и обоснованы:

- методология формализации многокритериальной задачи обеспечения безопасности и качества мясных и мясосодержащих консервов, отличительной особенностью которой является системный подход к ее идентификации по совокупности признаков;

- концептуальная модель проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов с пороговыми значениями их эволюционного развития, с учетом эффективного использования ресурсов и разработанного соискателем терминологического аппарата;

- концепция этапов жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов, при этом обоснован компромисс между безопасностью и качеством консервов, не затрагивающий режимы тепловой обработки.

Теоретически и экспериментально обосновано расширение критериальных показателей для оценки и установления сроков годности мясных и мясосодержащих консервов. Особую актуальность имеют аспекты, касающиеся проработки оценки и установления сроков годности мясных и мясосодержащих консервов, транспортируемых и/или хранящихся в экстремальных условиях.

Техническая новизна технологических подходов и решений подтверждена на уровне объектов интеллектуальной собственности на консервированные продукты, включая мясорастительные, и способы их производства (патенты РФ № № 2281009, 2341110).

Практическая значимость работы убедительно подтверждена документами на уровне разработанных, утвержденных и внедренных в промышленность двух стандартов

на группы однородной продукции вида «общие технические условия» (ГОСТ 34177-2017 «Консервы мясные. Общие технические условия», ГОСТ 32245-2013 «Консервы мясосодержащие. Общие технические условия»). Обновлена нормативная база межгосударственных и национальных стандартов на консервы, а также разработаны новые стандарты, всего 17 наименований.

Теоретические и практические положения диссертационной работы используются при обучении специалистов мясной промышленности в рамках семинаров на базе ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН, а также на предприятиях и организациях отрасли.

Достоверность и обоснованность полученных результатов не вызывает сомнений и подтверждается обширным массивом экспериментальных исследований, использованием современных методов исследования и приборной техники, статистической обработкой результатов, обширным перечнем публикаций в рецензируемых научных изданиях, включая 6 публикаций в МБД Scopus, 38 статей в журналах из списка, рекомендованного ВАК РФ, 7 статей в БД РИНЦ, 43 публикации в материалах международных и 3 публикации в материалах Всероссийских конференций.

Диссертационная работа является вкладом в теорию и практику обеспечения безопасности и качества мясных и мясосодержащих консервов на основе системного анализа этапов жизненного цикла данного вида продукции мясной отрасли.

Актуальность, научная новизна, практическая значимость и достоверность полученных в диссертационной работе результатов отвечают требованиям, предъявляемым ВАК Минобрнауки РФ к докторским диссертациям (пп. 9-14 «положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 года № 842), а ее автор, Густова Татьяна Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Доктор технических наук (специальности
05.18.04 – Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств;
05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов),
доцент, профессор кафедры технологии хранения
и переработки сельскохозяйственной продукции

Глотова
Ирина Анатольевна

31.05.2023

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет
имени императора Петра I», 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1.
тел. +7(473) 253-87-97, e-mail: glotova-irina@yandex.ru

