

## О Т З Ы В

на автореферат диссертации **Денисова Сергея Викторовича**  
**«Прогнозирование и оценка показателей безопасности и качества сливочного масла в системе прослеживаемости»**, представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Научные исследования по изучению процессов, влияющих на качество продуктов питания и разработка новых видов с гарантированной безопасностью, соответствующих медико-биологическим нормам относятся к актуальным. Сливочное масло традиционный продукт питания населения РФ, который кроме улучшения вкусовых характеристик пищи, привносит в организм жирорастворимые витамины, витамин В12, эссенциальные жирные кислоты, природный антиоксидант селен, выполняет энергетическую и строительную функции. В результате проведенных исследований выявлены наиболее важные для потребителя показатели качества и факты наличия несоответствия органолептических показателей заявленным производителем. Это предопределило необходимость проведения исследований по выявлению и прогнозированию значимости причин возникновения несоответствия показателей безопасности и качества сливочного масла установленным требованиям.

**Научная новизна** работы заключается в обосновании методического подхода к прогнозированию ожидаемых показателей качества и безопасности сливочного масла и определении основных критических контрольных точек в процессе производства от фермы до прилавка.

Разработаны элементы обеспечения безопасности в соответствии с принципами системы ХАССП. Выявлены наиболее чувствительные к сезонным и другим изменениям такие показатели как содержание свинца, КМАФАнМ, массовой доли жира, белка, СОМО.

**Практическая значимость** заключается в анализе данных социологического опроса потребителей и специалистов для формирования потребительских показателей качества. В разработке рецептур и нормативных документов на новые виды конкурентоспособных продуктов. Новизна технологических решений подтверждена патентом РФ.

Современные методы исследования и проведенная статистическая обработка подтверждают **достоверность** полученных результатов.

### **Замечания и вопросы по автореферату.**

1. Каково конкретное содержание свинца и мышьяка в сырье и готовом масле? Соответствует ли оно ПДК?

2. Как в ходе технологического процесса распределяются свинец и мышьяк по промежуточным продуктам технологического процесса? Есть ли технологическая возможность снизить содержание металлов в готовом масле?

### **Заключение.**

По объему выполненных работ, актуальности исследования представленная работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям. **Цель**, поставленная в работе, достигнута. Полученные выводы соответствуют обозначенным задачам исследования. Результаты научных исследований апробированы на собраниях научной общественности различного уровня, опубликованы в печати, в том числе в изданиях, рекомендуемых ВАК и в научной монографии

Проблемы, решенные автором, отвечают требованиям специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Автор работы **Денисов Сергей Викторович**, после соответствующей защиты, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04.

Профессор кафедры «Технология  
продуктов питания»

д.т.н., проф.

Бойцова Татьяна  
Марьяновна

г.Владивосток,  
ул. Луговая 52Б  
ФГБОУ ВО Дальрыбвтуз  
+79147062000  
boitsova\_tm@mail.ru

Подпись Бойцовой Т.М. заверяю:



*Директор  
по УВР Дальрыбвтуз  
Мещеряков Т.А*