

РЕЦЕНЗИЯ НА СТАТЬЮ

Авторы: Багмут Ю.Н., Кокорева Л.А., Костин К.Б., Чугунова О.В.

Название статьи: Современные технологии увеличения сроков годности готовой кулинарной продукции

1. Актуальность темы

В современных условиях одним из наиболее перспективных методов повышения безопасности и увеличения сроков хранения мясных кулинарных изделий является технология их обработки с использованием высокого гидростатического давления, обеспечивающая эффективное уничтожение патогенных микроорганизмов и не нарушающая при этом органолептические свойства и питательную ценность продуктов.

2. Научная новизна, значимость работы

В статье рассматривается применение технологии обработки пищевых продуктов высоким давлением с целью снижения количества микроорганизмов, обладающих патогенными свойствами, в готовых упакованных мясных кулинарных изделиях. Разработаны рецептуры мясных рубленых полуфабрикатов с адаптированным содержанием белка, обладающие длительными сроками хранения и высокой пищевой ценностью. Научно обоснована эффективность технологии обработки пищевых продуктов высоким давлением для подавления и уничтожения патогенных микроорганизмов. Исследовано влияние технологии обработки пищевых продуктов высоким давлением на срок годности готовых мясных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. Полученные результаты подчеркивают потенциал применения данной технологии для повышения безопасности и сроков хранения мясных кулинарных изделий, что может иметь важное значение для пищевой промышленности.

3. Логичность и последовательность изложения материала

Материал исследования изложен последовательно, содержание статьи логически связано между собой.

4. Проведение анализа по заявленной проблематике

В ходе исследований проведен анализ технологий обработки, способствующих повышению безопасности, сроков хранения и качества пищевых продуктов.

5. Статистическая обработка материалов (эксперимент)

Статистические методы обработки данных применялись для анализа результатов исследований химического состава полуфабрикатов и показателей качества продукции.

6. Исполнение методов научного познания

При проведении исследований использовались теоретические и эмпирические методы научного познания, такие как наблюдение, описание, сравнение, анализ, моделирование, эксперимент.

7. Цитируемость научных источников

В работе приводятся ссылки на актуальные научные источники по тематике исследований.

8. Научный стиль изложения, терминология

Материал статьи изложен в научном стиле, используется научная терминология.

9. Соответствие правилам оформления

Статья соответствует правилам оформления.

10. Замечания рецензента (если есть)

Замечаний по статье нет.

Рекомендации к опубликованию (подчеркнуть)		
<u>Публиковать безусловно</u>	Публиковать после доработки/устранения замечаний	Отклонить (обосновать)

Рецензент: Торопцев Василий Владимирович



Ученая степень: кандидат технических наук

Должность: доцент

Место работы: ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

