

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Беловой Марину Павловну**
«Научное обоснование и разработка технологий рыбных полуфабрикатов и
кулинарных изделий диабетического назначения», представленной на
соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств

Представленные в автореферате диссертации Беловой М.П. исследования направлены на решение актуальной задачи – расширение ассортимента рыбных продуктов диабетического назначения. Работа, выполненная соискателем, представляет несомненно теоретический и практический интерес.

Научная новизна работы заключается в теоретическом и экспериментальном обосновании рецептур и технологий рыбных продуктов с низким гликемическим индексом из объектов аквакультуры; установлении условий, параметров и режимов обработки рыбных полуфабрикатов для доведения до кулинарной готовности, а также установления массового соотношения рыбного и овощного компонентов для достижения ими одновременной кулинарной готовности. Новизна разработанной технологии производства рыбных полуфабрикатов подтверждена Патентом РФ № 2565228 «Способ получения рыбного полуфабриката».

К научным достоинствам работы относится проведение автором медико-биологических исследований по установлению гликемического индекса разработанных продуктов.

Практическая значимость исследований заключается в разработке технологий производства рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий диабетического назначения, создании технической документации, включающей рекомендации по времени доведения до кулинарной готовности

рыбных полуфабрикатов в режиме СВЧ-обработки с целью получения готовых продуктов с высокими органолептическими свойствами.

Разработанные автором рекомендации апробированы в условиях предприятий ООО «СК Калининград» и ИП Годим М.В., где была подтверждена их эффективность.

Достоверность результатов, изложенных в диссертационной работе Беловой М.П., подтверждается использованием современных методов анализа и программного обеспечения; математической обработкой значительного объема экспериментальных данных.

Работа выполнена на достойном методическом уровне, автореферат содержит информативные таблицы и рисунки.

Результаты исследований апробированы на международных научно-практических конференциях, опубликованы в 9 значимых научных источниках, в том числе в двух - из перечня ВАК Минобрнауки РФ.

По содержанию автореферата имеются следующие замечания и вопросы:

1. На стр. 11 автореферата одним из критериальных показателей разрабатываемых изделий указано содержание пищевых волокон и инулина, однако результаты их определения в автореферате отсутствуют.
2. Целесообразно было бы провести оценку гликемического индекса разработанных рыбных кулинарных изделий и сравнить его показатель с аналогичным показателем для традиционных изделий из рыбного фарша.
3. Чем обусловлен интервал варьирования массы рыбных полуфабрикатов на основе филе-кусочков (табл. 5, стр. 16)? Традиционно по Сборникам технологических нормативов масса порционных кулинарных изделий должна составлять не менее 50 г.

Отмеченные замечания не снижают научной ценности данной диссертационной работы.

Считаем, что диссертация Беловой М.П. соответствует требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018 г. №1168),

предъявляемым ВАК при Минобрнауки России к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Базарнова Юлия Генриховна

доктор технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, профессор, директор Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий

Барсукова Наталья Валерьевна

кандидат технических наук по специальности 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания, доцент доцент Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»

Почтовый адрес: 195251, Россия, Санкт-Петербург, ул. Политехническая, 29

Контактные телефоны: 8(812) 550-07-17, 8(812) 550-08-61

e-mail: vsbtipt@spbstu.ru

