

Отзыв

на автореферат диссертации Беловой Марины Павловны «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.

Создание специализированных и функциональных пищевых продуктов питания, в том числе для диабетического назначения в настоящее время, безусловно, является актуальным.

Автором обоснован выбор объектов аквакультуры и компонентов растительного происхождения соответствующих по содержанию пищевых волокон и гликемическому индексу значениям, рекомендуемым для продукции диабетической направленности.

С применением метода математического моделирования спроектированы рецептуры рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий, характеризующихся привлекательными органолептическими показателями и высокой пищевой ценностью.

Установлен эмпирический коэффициент, позволяющий определить размерно-массовые характеристики компонентов рыбного полуфабриката для достижения их одновременной кулинарной готовности методом СВЧ-обработки.

Автором разработаны и экспериментально обоснованы технологические решения производства рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий на основе мышечной ткани карпа, толстолобика, форели и растительного сырья с низким гликемическим индексом. Установлены сроки годности продукции и разработаны нормативные документы на их производство.

Работа прошла апробацию, ее результаты опубликованы в 9 научных работах, в том числе 2 статьи в журналах, рекомендуемых ВАК Минобрнауки России. Новизна исследований подтверждена патентом РФ на изобретение.

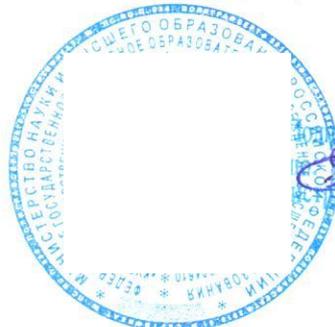
Замечание по автореферату:

1. Из автореферата не ясно, какие конкретно виды толстолобика, форели и карпа, какой массы и периода вылова были исследованы. Хотя, как известно, от этих факторов зависит химический состав рыбы. Такое же замечание можно сделать и относительно сортов используемых овощей, которые также отличаются по химическому составу.

2. Из автореферата не ясно, почему продолжительность доведения до кулинарной готовности рыбных полуфабрикатов зависит только от соотношения масс рыбных и овощных кусочков и не зависит от вида используемого сырья или его предварительной подготовки (например, топинамбур бланшируют, а фасоль стручковую нет, автореферат ст. 17 рис. 13.)

В целом диссертационная работа является актуальной, цельной и законченной и соответствует требованиям, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям. А ее автор Белова М.П. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Иванова Елена Евгеньевна, доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии продуктов питания животного происхождения
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет».
350002 г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, т. (861)255-10-45, доб. 4-91, elshpak@yandex.ru



Марковой Е.Е.
Начальник центра
управления и контроля
Е.И. Каширин
30.01.2019г.