

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

Диссертация посвящена актуальной для пищевой отрасли РФ проблеме расширения ассортимента диабетической продукции из объектов аквакультуры с низким гликемическим индексом. Соискатель предлагает решение данной проблемы путем разработки и внедрения в промышленное производство технологий рыборастительных полуфабрикатов и кулинарных изделий на основе карпа, толстолобика и форели в сочетании с растительными компонентами.

Представленная работа имеет научную новизну и практическую значимость, которые подтверждены патентом на изобретение и результатами промышленного внедрения.

В работе применены современные химические, физические, реологические, органолептические, микробиологические методы исследований, а также методы математической, статистической обработки экспериментальных данных.

Обоснованность научных положений, выводов и рекомендаций, содержащихся в диссертации, базируется на анализе теоретических основ изучаемой проблемы, подтверждается достаточным объемом экспериментальных исследований. Достоверность научных результатов подтверждена их широкой апробацией среди научного сообщества, публикациями, медико-биологическими и производственными испытаниями.

Выводы по диссертационной работе соответствуют поставленным целям и задачам исследования.

Вместе с тем к автореферату диссертационной работы имеются следующие замечания:

1. Из автореферата не понятно, в чём проявляются диетические свойства готовых рыборастительных изделий, какое влияние они оказывают на усвоемость организма, чем Вам не нравятся классические рецептуры рыбных изделий?

2. В каком виде вводятся в рецептуру рыборастительных кулинарных изделий растительные компоненты, их консистенция, пищевая ценность, химический состав, кто изготовитель?

3. Не понятно, по каким технологическим параметрам и критериям установлена зависимость между влажностью кулинарных изделий и количеством вносимой муки (рисунки 4 и 5 автореферата).

Приведенные в отзыве вопросы не являются принципиальными и не снижают ценность работы.

Диссертационная работа Беловой М.П, соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (в действующей редакции), а её автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Попов Владимир Григорьевич, д.т.н. по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания, профессор. Заведующий кафедрой товароведение и технология продуктов питания

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский индустриальный университет»

625000, г. Тюмень, ул. Володарского, 38

контактный телефон: 8 (3452) 28-24-55

e-mail: popovvg@tyuiu.ru

