

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Галдукевич Владислава Артуровича на тему «Совершенствование технологии комбинированных продуктов на основе фарша из антарктического криля и пищевых рыбных отходов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Важным условием успешной реализации государственной политики в области развития рыбохозяйственного комплекса, является расширение ассортимента и увеличение объемов готовой продукции с высокими конкурентными показателями, что отвечает требованиям развития современного общества.

В связи с этим комплексная глубокая переработка тресковых рыб и антарктического криля является весьма актуальной проблемой.

Автором диссертации в качестве перспективного направления повышения эффективности рыбоперерабатывающего производства рассматривается разработка технологии комбинированных рыбнокреветочных продуктов на основе фарша из рыбных отходов с остатками пищевой рыбной продукции из балтийской трески (*Gadus morhua callarias*), образовавшихся в процессе её переработки, и сыромороженого фарша из антарктического криля (*Euphausia superba*).

Достоинством диссертации является разработка научно обоснованной технологии комбинированных рыбнокреветочных изделий, базирующейся на изучении состава и свойств фарша из пищевых отходов от переработки трески и сыромороженого фарша из антарктического криля, применяемых в качестве пищевых кулинарных полуфабрикатов в технологии готовой продукции.

Впервые доказана эффективность использования анолита электрохимического раствора NaCl (ЭХА-воды) с концентрацией ионов активного хлора в диапазоне 50-100 мг/л при промывке рыбного фарша из отходов от разделки трески в процессе производства комбинированного продукта.

Результаты исследований стали основой для разработки рецептур, технологии, технической и технологической документации на полуфабрикаты замороженные из рыбы и морепродуктов с добавлением растительного сырья.

Достоверность полученных результатов научного исследования подтверждена математической обработкой экспериментальных данных и промышленной апробацией технологии в производственных условиях ООО «Навага».

По теме диссертации опубликовано 6 научных работ, в том числе 3 – в научных журналах, рекомендуемых ВАК при Минобрнауки РФ.

Представленные в автореферате положения подтверждают, что диссертация является законченной научно-квалификационной работой.

Судя по автореферату, диссертационная работа соответствует требованиям ВАК Российской Федерации, а ее автор Галдукевич Владислав Артурович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Директор НИИ Биотехнологии и  
сертификации пищевой продукции  
ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ, доктор  
технических наук, профессор



Донченко Людмила  
Владимировна

350044, г. Краснодар,  
ул. Калинина, 13,  
+7 (861) 221-66-16,  
[niibiotechn@mail.ru](mailto:niibiotechn@mail.ru)