

Отзыв

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

Для реализации ряда положений Стратегии развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации на период до 2030 года, необходимо обеспечить рыбоперерабатывающий комплекс технологиями рациональной и комплексной обработки водных биологических ресурсов за счет использования пищевых отходов для производства продуктов, отвечающих принципам здорового и сбалансированного питания.

Цель диссертационной работы заключается в научном обосновании и разработке технологии комбинированных рыбокреветочных продуктов на основе фарша из рыбных отходов балтийской трески (*Gadus morhua callarias*), и сыромороженого фарша из антарктического криля (*Euphausia superba*).

Научная новизна диссертационных исследований обусловлена использованием ЭХА-воды при производстве фаршей из отходов от разделки трески в процессе производства комбинированного продукта, обеспечивающим улучшение качественных характеристик фаршевой системы.

Теоретическая и практическая ценность работы заключается в разработке технологии комбинированного рыбокреветочного продукта путем модификации свойств фарша из пищевых отходов трески с использованием электрохимически активированных растворов; в разработке и утверждении технической документации на замороженные полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов с добавлением растительного сырья.

По представленному автореферату имеются следующие вопросы и замечания:

1. Не совсем понятно, что имеет ввиду автор под формулировкой «...рыбные отходы с остатками пищевой рыбной продукции»?

2. Автору следовало бы придерживаться единой терминологии в обозначении готового продукта. По тексту автореферата встречаются следующие формулировки: «комбинированный рыбокреветочный продукт» и «комбинированный фаршевый продукт».

3. Согласно какому техническому (или нормативному) документу использовались пищевые отходы от разделки трески?

4. Из текста автореферата не понятно, каким образом осуществлялась промывка фарша?

5. Оказывало ли влияние на ПНС внесение в фаршевую систему растительных компонентов в количество 20% согласно рецептуре 1 (с.19 автореферата)?

Указанные замечания не снижают научной ценности диссертационной работы Галдукевича Владислава Артуровича на тему: «Совершенствование технологии комбинированных кулинарных продуктов на основе фарша из антарктического криля и пищевых рыбных отходов», которая соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. От 12.08.2016), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Максимова Светлана Николаевна

Заведующая кафедрой «Технология продуктов питания»

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», д.т.н., профессор

690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б

Тел. 8 (423) 226-49-71, e-mail: maxsvet61@mail.ru

Специальность 05.18.04 – Технология мясных,

молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Максимова С. Н.

Полещук Денис Владимирович

Доцент кафедры «Технология продуктов питания»

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», к.т.н., доцент

690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б

Тел. 8 (423) 226-49-71, e-mail: poleshchuk.dv@dgtru.ru

Специальность 05.18.04 – Технология мясных,

молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Полещук Д.В.

Подписи Максимовой С.Н. и Полещука Д.В. заверяю

Ректор ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»,

д.ф.-м.н, профессор

Щека О.Л.

