

В диссертационный совет Д 307,007.01 при ФГБОУ
ВО «Калининградский государственный технический
университет»
236022. г. Калининград. Советский проспект, 1

ОТЗЫВ

доктора технических наук, профессора Абрамовой Любови Сергеевны на автореферат диссертационной работы Галдукевича 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

Рациональное использование рыбного сырья и изготовление широкого ассортимента продукции с высокой пищевой ценностью на основе беспозвоночных, рыбы и пищевых отходов от разделки рыбы является важной задачей, которая требует новых технологических решений. В этой связи диссертационная работа Галдукевича Владислава Артуровича, посвященная совершенствованию технологии комбинированных продуктов на основе фарша из антарктического криля и пищевых рыбных отходов является актуальной и своевременной, представляет несомненный научный интерес.

Целью диссертационной работы являлся поиск способа повышения эффективности рыбоперерабатывающего производства путем научного обоснования и разработки технологии комбинированных рыбнокреветочных продуктов на основе фарша из рыбных отходов с остатками пищевой рыбной продукции из балтийской трески, образовавшихся в процессе ее переработки, и мороженого фарша антарктического криля. Для достижения поставленной цели были сформулированы задачи, которые решены с использованием общепринятых физико-химических, микробиологических и органолептических методов, а также методов математической обработки и оптимизации параметров процесса.

Обоснованность и достоверность научных положений и выводов работы Галдукевича В.А. не вызывает сомнений. Изложенные в работе результаты исследований основаны на анализе современной научной литературы, данных предшествующих исследований по теме диссертации и экспериментальных данных.

В диссертации представлены результаты имеющие научную новизну:

- доказана эффективность использования анализа электро-химического раствора NaCl (ЭПХ-воды) с концентрацией ионов активного хлора в диапазоне 25-30 мг/л при промывке рыбного фарша из отходов от разделки трески в процессе производства комбинированного продукта;

- с применением математического моделирования разработаны технологические параметры получения из пищевых полуфабрикатов фаршей, являющихся основой для получения мороженых комбинированных рыбнокреветочных изделий высокой степени кулинарной готовности;

- обоснованы рецептуры комбинированных рыбнокреветочных изделий.

Теоретическая значимость полученных результатов заключается в том, что они дополняют научные основы создания многокомпонентных пищевых рыбных фаршевых продуктов путем модификации свойств фарша из пищевых отходов трески с использованием электрохимически активированных растворов.

Практическая значимость работы заключается в разработке и утверждении технической документации на полуфабрикаты мороженые из рыбы, криля и растительных компонентов с апробацией технологий в производственных условиях.

По диссертационной работе опубликовано 6 научных работ, в том числе 3 – в научных журналах, рекомендуемых ВАК при Минобрнауки РФ. Результаты данной работы доложены на научно-практических конференциях различного уровня.

Автореферат изложен последовательно, проиллюстрирован рисунками, таблицами, которые полностью подтверждают основные результаты и выводы автора.

По проведенному исследованию имеются замечания по используемой терминологии (морепродукты, сыромороженный, свежевыловленный криль) и некорректном обозначении технических условий. Указанные замечания не снижают общую ценность проведенных исследований, носят дискуссионный характер и не влияют на положительную оценку работы.

Диссертационная работа Галдукевича Владислава Артуровича является оригинальной научной разработкой, выполнена на актуальную тему, написана логично, включает необходимые элементы квалификационной работы кандидатского уровня и соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор технических наук, профессор,
специальность 05.18.04 – Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств,
Заместитель руководителя Департамента
по вопросам качества пищевой рыбной
продукции Департамента мониторинга среды
обитания, водных биоресурсов и продуктов их переработки
ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии»



Л.С. Абрамова

105187, г. Москва, Окружной пр., 19
Номер телефона: +7(915) 064-77-04
Электронная почта: abramova@vniro.ru, vniro@vniro.ru

Подпись Любови Сергеевны Абрамовой удостоверяю
Руководитель Департамента
кадровой политики ФГБНУ «ВНИРО»



А.А. Лобанов

Дата: 07.06.2022 г.