

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Гужовой Виктории Федоровны на тему:  
«Обоснование получения и применения обогащенной фитоконпонентами соли в технологии копченой сельди балтийской (*Clupea harengus membras*)», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Сельдь балтийская *Clupea harengus membras*, или салака, является балтийским подвидом атлантической сельди и одним из самых популярных объектов промысла для девяти стран Балтийского региона. Салаку солят, коптят, жарят в масле и запекают, она является эстонской народной рыбой и финским национальным блюдом. Особым спросом у потребителя пользуется рыба горячего копчения, обладающая высокой гастрономической привлекательностью. Усовершенствованная технология салаки горячего копчения, предложенная Викторией Федоровной Гужовой, позволяет не только придать готовому продукту дополнительные антиоксидантные и антимикробные свойства, но и улучшить его органолептические характеристики.

Автором выполнен значительный объем исследований: научно обоснованы 15 рецептур соли, обогащенной фитоконпонентам (СОФ), установлены особенности просаливания салаки в зависимости от вида фитодобавки, антиокислительная активность образцов СОФ и их количественные характеристики цвета, рекомендуемые для регламентации в технической документации, антиоксидантный эффект соленого полуфабриката салаки подтвержден спектрофлюориметрическим исследованием липидной фракции, количественно определены жирорастворимые антиоксиданты, исследован антимикробный эффект СОФ, установлены особенности органолептических свойств салаки горячего копчения с применением СОФ. Следует отдельно отметить, что на данном сырье впервые апробирована методика определения жирорастворимых антиоксидантов оптическим и электрохимическими методами, показано, что антиоксидантное действие СОФ на липиды салаки сохраняется после термической обработки при горячем копчении.

Практическая значимость работы подтверждается разработкой технической документации по производству СОФ, соленого полуфабриката и салаки горячего копчения, обогащенной фитоконпонентам. В производственных условиях ООО «ФУД ТИМ» проведена успешная апробация технологии горячего копчения с СОФ, высокая дегустационная оценка соленой салаки с применением СОФ в ООО «РК «За Родину»» позволяет рекомендовать усовершенствованную технологию к промышленному применению.

Диссертация выполнена в рамках госбюджетных НИР кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМУ» в 2017-2021 гг. Методические разработки диссертационной работы внедрены в образовательные программы бакалавриата 19.03.03 и магистратуры 19.04.03 по направлению подготовки Продукты питания животного происхождения ФГБОУ ВО «КГМУ», что также подтверждает практическую значимость полученных результатов исследования.

Викторией Федоровной Гужовой при выполнении работы использованы современные методы исследований, позволяющие получить достоверные результаты.

По материалам диссертационной работы опубликовано 16 печатных работ, в т. ч. 4

статей в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки России.

Диссертационная работа «Обоснование получения и применения обогащенной фитоконпонентами соли в технологии копченой сельди балтийской (*Clupea harengus membras*)» является законченным научно-квалификационным исследованием, выполненным в соответствии с поставленными целями и задачами.

Работа по научным задачам, объему, содержанию и полученным результатам отвечает требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018), предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор – Гужова Виктория Федоровна – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Битютская Ольга Евгеньевна,  
кандидат технических наук, доцент,  
зав. кафедрой технологии продуктов  
питания  
Федеральное государственное бюджетное  
учреждение высшего образования  
«Керченский государственный морской  
технологический университет»,  
298309, Республика Крым, г. Керчь,  
ул. Орджоникидзе, 82;  
+7(978)7019203;  
e-mail: olha98306@yandex.ru

Подпись заверяю.

Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГМТУ»

