

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Гужовой Виктории Федоровны на тему «Обоснование получения и применения обогащенной фитоконпонентами соли в технологии копченой сельди балтийской (*Clupea harengus membras*)», 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 разработка новых высокотехнологичных пищевых продуктов расширенного ассортимента из отечественного рыбного сырья, что обуславливает актуальность диссертационной работы.

В Балтийском море одним из основных объектов лова является сельдь балтийская (салака), вылов которой в 2020 г. составил 26,0 тыс. тонн. Основными способами переработки и консервирования салаки являются посол и копчение, прежде всего, горячим способом. Применение традиционных технологических приемов не обеспечивает конкурентных преимуществ готовой продукции, особенно по такому показателю как стабильность при ее хранении.

Автором для повышения консервирующего потенциала копченой рыбы и улучшения ее органолептических показателей научно обосновано применение растительных компонентов при посоле рыбы в составе обогащенной пищевой соли для совершенствования технологии рыбы горячего копчения на примере салаки (*Clupea harengus membras*), в частности таких растений и пряностей как зверобой, ноготки, чеснок и куркума.

Достоинством диссертации являются установленные методом фотонной корреляционной спектроскопии особенности влияния фитоконпонентов на процесс диффузии соли в рыбу при подготовке соленого полуфабриката способом сухого посола. Научно обоснован антимикробный эффект соли, обогащенной фитоконпонентами в отношении естественной микрофлоры салаки и ее антиоксидантное действие на липиды салаки, сохраняющееся после термической обработки при горячем копчении.

Результаты исследований стали основой для разработки технологии получения соли, обогащенной фитоконпонентами в ассортименте, технической и технологической документации по ее производству. Разработан также комплект технической документации (ТУ и ТИ) на

соленый полуфабрикат и салаку горячего копчения с применением соли, обогащенной фитоконпонентами.

Достоверность полученных результатов научного исследования подтверждена математической обработкой экспериментальных данных и промышленной апробацией технологии салаки горячего копчения с солью, обогащенной фитоконпонентами СОФ в производственных условиях ООО «ФУД ТИМ». По результатам дегустации соленой салаки с с солью, обогащенной фитоконпонентами в ООО «РК «За Родину» одобрено ее промышленное применение.

По теме диссертации опубликовано 16 научных работ, в том числе 4 – 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 Гужова Виктория Федоровна 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