

Отзыв
на автореферат диссертации Гужовой Виктории Федоровны
«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 05.18.01 Технология мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных производств

Представляемая на защиту диссертация несомненно имеет научную и практическую значимость. Работа посвящена совершенствованию технологии рыбы горячего копчения с использованием обогащенной различными фитоконпонентами соли. Натуральные растительные добавки, представляющие собой комплекс фитоконпонентов различного химического строения, обладают, как правило, широким спектром биологической активности, в том числе антиоксидантными, антибактериальными, красящими и вкусо-ароматическими свойствами. В ходе исследований автором было показано, что использование таких компонентов в технологии горячего копчения салаки позволяет получать готовый продукт не только с улучшенными вкусо-ароматическими и цветовыми характеристиками, но и отличающихся более выраженными антиоксидантными свойствами.

Особенно стоит отметить системный подход при разработке схемы исследований и большой объем полученных экспериментальных данных, что свидетельствует о высокой методической подготовке и обстоятельном подходе автора к выполнению диссертационной работы. Исследования выполнены с применением современных физических, физико-химических, биохимических, статистических методов. Результаты работы опубликованы и неоднократно представлялись на научных мероприятиях регионального, всероссийского и международного уровня. Кроме того, автором разработана техническая документация по производству соли, обогащенной фитоконпонентами, соленого полуфабриката и салаки горячего копчения, обогащенной СОФ. Последняя была успешна апробирована в производственных условиях.

В качестве замечания можно отметить следующее: в таблице 3 представлены результаты исследований антимикробной активности соли, обогащенной фитоконпонентами. Однако не ясно, почему на данном этапе исследований (проверка антимикробной активности) автор использовал СОФ без добавки чеснока, хотя согласно таблице 1 и представленным далее результатам предлагается работать с СОФ, включающую одновременно и чеснок, и другие растительные компоненты.

Однако данное замечание не снижает достоинств диссертационной работы. Считаю, что работа Гужовой Виктории Федоровны отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, соответствует критериям Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 N 842, а ее автор достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Я, Скрыпник Любовь Николаевна, даю согласие на включение персональных данных в документы, связанные с работой Диссертационного Совета и их дальнейшую обработку.

Кандидат биологический наук
(03.00.16 – экология,
03.00.12 – физиология и биохимия растений)
доцент института живых систем
ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»

Скрыпник
Любовь Николаевна

ФГАОУ ВО «БФУ им. И. Канта»
236016, г. Калининград, ул. А. Невского, д.14
тел.: +7(4012) 53-62-60
e-mail: post@kantiana.ru
www.kantiana.ru

