

## ОТЗЫВ

На автореферат диссертации Гужовой Виктории Федоровны  
«Обоснование получения и применения обогащенной фитокомпонентами 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

Представленная к защите диссертационная работа, несомненно, имеет научную и практическую значимость, поскольку посвящена совершенствованию технологии рыбы горячего копчения с использованием обогащенной различными фитокомпонентами соли. Натуральные растительные добавки, представляющие собой комплекс фитокомпонентов 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 фитокомпонентами, соленого полуфабриката и салаки горячего копчения, обогащенной СОФ. Последняя была успешно апробирована в производственных условиях.

Тем не менее, по автореферату имеется несколько вопросов и замечаний:


1. Автором заявлено, что разработана технология горячего копчения с применением СОФ. Однако в схеме (рис. 8 автореферата) представлены технологические операции, используемые при классическом горячем копчении рыбной продукции. В данном случае применение СОФ вместо поваренной соли вносит изменения лишь в рецептуру, но никак не влияет на технологию.

2. Автор закладывает на хранение салаку горячего копчения и регистрирует показатели качества и безопасности в течение 39 суток, отмечая, что по окончании этого периода хранения показатели не превышают пороговых значений. Не совсем понятно, почему затем делается вывод о регламентированном сроке годности 30 суток?

Однако возникшие вопросы и замечания не снижают ценности проведенных исследований, а свидетельствуют, в большей степени, об интересе, вызванном исследованием соискателя.

Представленная работа является законченной научно-квалификационной работой, которая соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (с изменениями и дополнениями от 11.09.2021 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, 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.

Зав. кафедрой товароведения и таможенного дела ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»  
доктор технических наук, доцент,  
Еремина Ольга Юрьевна



О.Ю. Еремина

302026, Орловская область, г. Орел, ул. Комсомольская, д.95  
ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»,  
тел.: +79606475454  
e-mail: o140170@rambler.ru

