

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Куликовой Алины Сергеевны на тему: «Совершенствование технологии рыбных полуфабрикатов, рекомендованных для питания детей дошкольного возраста», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Оптимальное питание является необходимым условием для обеспечения здоровья детей и подростков, их роста и развития, устойчивости организма к воздействиям инфекций и других внешних неблагоприятных факторов во все возрастные периоды. При лабильности систем регуляции метаболических процессов и неоптимальном питании, дефицитном по основным пищевым веществам и микронутриентам, может наблюдаться снижение устойчивости организма детей к физическим и умственным нагрузкам, нарушению правильного формирования органов и тканей, в том числе костно-мышечной и нервной систем, головного мозга и др. Разработка прогрессивных технологий производства обогащенных рыбных полуфабрикатов, изучение их свойств и показателей качества, учитывающих специфику питания детей дошкольного возраста, является актуальным направлением исследований.

Усовершенствованная технология рыбных полуфабрикатов, предложенная А.С. Куликовой, позволяет получить ассортимент рыбных продуктов, сбалансированных по аминокислотному составу и полиненасыщенным жирным кислотам, с высокими показателями усвояемости, позволяющими рекомендовать их для включения в рацион питания детей дошкольного возраста.

Автором выполнен значительный объем исследований: рассчитана сбалансированность действующих рационов питания детей в ДОУ г. Калининграда по основным нутриентам, разработана технология натуральной вкусовой овощной добавки, теоретически и экспериментально обоснованы рецептуры и возможность совершенствования технологии полуфабрикатов, рекомендованных для питания детей дошкольного возраста, исследованы показатели качества и безопасности готовых продуктов, разработана техническая документация, проведена оценка маркетинговых и экономических показателей разработанной продукции.

Следует отметить, что автором выбрано региональное рыбное сырье (*Abramis brama* L, *Stizostedion lucioperca* L.), впервые доказан синергетический эффект антиоксиданта, предложенного для обогащения рыбных полуфабрикатов, позволяющего сохранить липидную составляющую полуфабриката в процессе хранения и снизить массовую долю пищевой соли.

Новизна технического решения подтверждена тремя патентами РФ: № 2745575 «Рыбный полуфабрикат с повышенным содержанием витамина D», № 2745573 «Натуральная вкусовая овощная добавка в виде порошка», № 2745574 «Натуральная вкусовая овощная добавка в замороженном виде».

Практическая значимость работы определяется расширением ассортимента рыбных полуфабрикатов, обогащенных натуральным витамином D, антиоксидантом, возможностью снижения содержания пищевой соли в рационе дошкольников, при этом были учтены вкусовые предпочтения детей. Разработана техническая документация:

ТУ 10.20.25-009-00471544-2019 «Полуфабрикаты рыбные замороженные. Технические условия», соответствующая технологическая инструкция, а также технико-технологические карты.

Производственная апробация разработанной технологии проведена в производственных условиях ООО «Флай Пицца Ворлд-1» и в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении (МАДОУ) центр развития ребенка города Калининград детский сад № 122.

По результатам исследований автором опубликовано 9 статей, 1 из них в базе данных Scopus, 2 – в изданиях из перечня рекомендованных ВАК при Минобрнауки России.

Вопрос по работе: результаты органолептической экспертизы образцов № 3 и №5 позволили установить явное предпочтение дегустаторов образцу № 5 (рисунки 5, 7). В то же время состав ингредиентов рецептур отличается незначительно, и состав образца № 3 признан лучшим в серии модельных опытов (таблица 3). Чем можно объяснить такое различие в оценке?

Замечание: в автореферате не приведен состав натуральной вкусовой овощной добавки.

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 – Куликова Алина Сергеевна – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кандидат технических наук, доцент,
заведующая кафедрой технологии продуктов питания
Федеральное государственное бюджетное учреждение
высшего образования «Керченский государственный
морской технологический университет»,
научная специальность 18.05.16 Технология
пищевой продукции

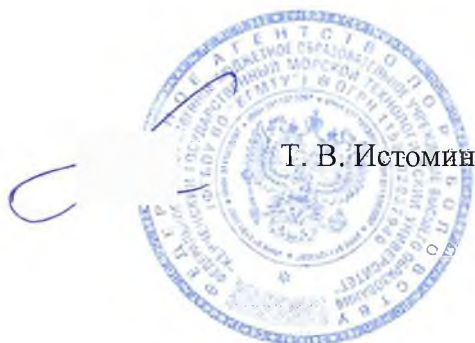
Битютская Ольга Евгеньевна

Почтовый адрес:
298309, Республика Крым, г. Керчь,
ул. Орджоникидзе, 82,
+7(978)7019203; e-mail: olha98306@yandex.ru

Дата: 19.05.2021 г.

Подпись Битютской О.Е. заверяю.

Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГМТУ»



Т. В. Истомина