

## ОТЗЫВ

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

В решении проблемы расширения ассортимента рыбных полуфабрикатов для детей дошкольного возраста определяющее значение имеют разработка и внедрение новых рецептур поликомпонентных пищевых продуктов. Автором для создания таких продуктов в качестве основного рыбного сырья выбраны региональное сырье (лещ, судак), а также печень трески как основной источник витамина D и творог для обогащения микро- и макронутриентами. Совершенствование рецептур рыбных полуфабрикатов для детей дошкольного возраста является актуальным научным направлением и имеет социально-экономическое значение.

Автором выполнен значительный объем экспериментальных исследований, использованы высокоинформативные методы анализа, что позволило получить достоверные результаты, отличающиеся научной новизной.

Научная новизна диссертации заключается в обосновании используемых в рецептурах компонентов с помощью расчетов по установлению истинной усвояемости белка на основе исследований аминокислотного состава рыбных полуфабрикатов.

Впервые доказан синергетический эффект выбранного антиоксиданта, создающий условия для снижения массовой доли пищевой соли в полуфабрикатах. Экспериментально доказана эффективность использования водного экстракта зеленого чая в качестве антиоксиданта в рецептуре рыбных полуфабрикатов, обогащенных витамином D.

Исследованы изменения показателей качества и безопасности полуфабрикатов и кулинарных изделий в процессе хранения и установлены их сроки годности. Новизна разработанной технологии производства рыбных полуфабрикатов подтверждена 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». На

производство новой продукции разработана техническая документация, а технологии апробированы в промышленных условиях на базе ООО «Флай Пицца Ворлд-1» и в МАДОУ детский сад № 122.

Следует отметить, что основные результаты работы доложены на всероссийских и международных научных конференциях и опубликованы в 9 статьях, включающих 1 статью в базе Scopus и 2 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Выполненный объем и структура диссертационного исследования, а также выводы и результаты соответствуют основным целям и задачам работы.

Вопросы по автореферату диссертации:

1. В каком количестве натуральная вкусовая овощная добавка вносится в рецептуру рыбных полуфабрикатов?

2. Какие компоненты зеленого чая увеличивают ощущение солености рыбных изделий?

Отмечая актуальность и новизну рецензируемой диссертационной работы, подтверждая положительное и продуктивное решение соискателем поставленных задач, обращая внимание на теоретическую и практическую значимость исследования, можно сделать заключение, что представленная диссертационная работа отвечает требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (ред. от 01.10.2018), 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».

Доцент Высшей школы  
биотехнологий и пищевых производств,  
кандидат технических наук, доцент



Барсукова Наталья Валерьевна

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургский политехнический  
университет Петра Великого»  
195251, Санкт-Петербург, ул. Политехническая, 29  
тел. 8(812) 550-07-17  
e-mail: barsukova\_nv@spbstu.ru

