

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
специальности: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств

Обеспечение населения здоровым питанием является одной из приоритетных задач государственной политики РФ. Работа посвящена актуальной теме обеспечения сбалансированным питанием детей дошкольного возраста, большинство которых посещают дошкольные образовательные учреждения. В настоящее время в рационе данной группы населения преобладают простые и сложные углеводы вследствие повышенного количества кондитерских и хлебобулочных изделий, сахара на фоне низкого потребления белков животного происхождения, в том числе и рыбы, что приводит к росту заболеваний.

В связи с этим, совершенствование технологии рыбных полуфабрикатов для питания детей дошкольного возраста, ориентированных на устранение дефицита незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, витамина D и антиоксидантов, является актуальным и перспективным.

В работе в рамках теоретического совершенствования технологии обогащенных компонентами растительного и животного происхождения рыбных полуфабрикатов представлены оценка современного состояния и особенностей рациона питания дошкольников, данные международного опыта в области формирования рационов питания детей от 3 до 7 лет. В экспериментальной части обоснован выбор сырья, определена АОА водного экстракта зеленого чая, представлена разработка линейки рецептур рыбных полуфабрикатов, обогащенных компонентами растительного и животного происхождения, определены их сроки годности.

Цель, поставленная автором, достигнута; задачи решены. Положения, выносимые на защиту, обоснованы и подкреплены фактическим материалом. Выводы вытекают из результатов исследования.

К соискателю имеется вопрос: чем обоснован срок годности полуфабрикатов (3 месяца)? В автореферате указано, что хранение в процессе экспериментальных исследований осуществляли в течение 6 месяцев.

Данные замечания не снижают научную и практическую ценность данной диссертационной работы.

По актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа Куликовой Алины Сергеевны на тему: «Совершенствование технологии рыбных полуфабрикатов, рекомендованных для питания детей дошкольного возраста», соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. От 12.08.2016), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Максимова Светлана Николаевна
Заведующая кафедрой «Технология продуктов питания»
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», д.т.н., профессор
690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б
Тел. 8 (423) 226-49-71, e-mail: maxsvet61@mail.ru

 Максимова С. Н.

Специальность 05.18.04 – Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Подпись Максимовой С.Н. заверяю
Ректор ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»,
д.ф.-м.н, профессор



Щека О.Л.