

ОТЗЫВ
НА АВТОРЕФЕРАТ ДИССЕРТАЦИИ
«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

КУЛИКОВОЙ АЛИНЫ СЕРГЕЕВНЫ

Целью диссертационного исследования являлось научное обоснование и совершенствование технологии обогащённых рыбных полуфабрикатов, рекомендованных для включения в рацион питания детей дошкольного возраста.

Тема работы актуальна, так как автор, стремясь решить вопрос об устранении дефицита незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, витамина D и антиоксидантов в питании дошкольников, изучает особенности регионального рыбного сырья, применение которого в технологии рыбных полуфабрикатов позволит решить обозначенную проблему.

Работа имеет научную новизну, так как в ней впервые разработана технология рыбных блюд для питания дошкольников на основе регионального рыбного сырья, белковый и липидный состав которого отвечает физиологическим потребностям детей возрастной группы 3–7 лет. Доказана целесообразность выбора антиоксиданта, обеспечивающего сохранность липидной составляющей полуфабрикатов в процессе хранения. Впервые доказан синергический эффект выбранного антиоксиданта, создающий условия для снижения массовой доли пищевой соли в полуфабрикатах.

Практическая значимость работы заключается в расширении ассортимента рыбных полуфабрикатов для дошкольников.

По представленному автореферату имеются замечания:

1) В работе неоднократно упоминается о «вкусовых предпочтениях детей», которые были учтены при разработке нового продукта. На с. 9 указано, что одной из причин неприятия детьми рыбных блюд является присутствие рыбного запаха. На с. 11 отмечено: «Повышение биологической ценности и улучшение органолептических параметров, учитывающих вкусовые предпочтения дошкольников, осуществляли путем увеличения доли пищевых волокон, обогащением витаминами и ПНЖК, а также уменьшением массовой доли пищевой соли.». Поскольку результаты опроса детей относительно вкусовых предпочтений в работе отсутствуют, сложно оценить целесообразность предпринятых мер по улучшению органолептических характеристик продукта. Перечисленные мероприятия вряд ли помогут устранить рыбный запах, другие корректируемые параметры автором не названы.

2) На с. 17 (рис. 11) приведена органолептическая оценка ощущения солёности модельных рыбных образцов дегустаторами. Не указано, была ли проведена предварительная термообработка модельных образцов, и, если была проведена – то каким способом?

3) На с. 17 (рис. 13) приведены данные об изменении массовой доли антиоксиданта в процессе хранения. Эффективность использования применённого антиоксиданта не показана, данных об изменении перекисного числа жира в процессе хранения продукта в работе нет.

4) На с. 19 (табл. 8) приведена пищевая и энергетическая ценность разработанных рыбных полуфабрикатов. Автор не показал степень сохранности перечисленных компонентов после термообработки.

5) Не указано, какие микробиологические показатели были выбраны для установления срока годности и каким образом они изменялись в процессе хранения продукции.

Как можно судить по автореферату, автором проведен большой объем исследований. Представленная работа содержит новую информацию, актуальна, соответствует необходимым требованиям, и автор, Куликова Алина Сергеевна, заслуживает присвоения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Чмыхалова Виктория Борисовна, к.б.н., доцент

03.00.18 - Гидробиология

ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», 683003, Петропавловск-

Камчатский, ул. Ключевская, 35,

тел. 8(4152)300944, e-mail: chmykhalovav@mail.ru

Зав. кафедрой технологии пищевых производств

В.Б. Чмыхалова



Подпись удостоверяю
Начальник управления
кадров «КамчатГТУ»

Т.А. Велюева
« 05 20 21 г.