

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Морозова Ильи Олеговича на тему «Разработка технологии кулинарных жележных изделий на основе полуфабрикатов, приготовленных из пищевой рыбной продукции», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Одним из основных мероприятий Стратегии развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации на период до 2030 является повышение глубины переработки водных биоресурсов.

В связи с этим весьма перспективны технологии пищевых продуктов на основе рыбных кулинарных полуфабрикатов, полученных из пищевой рыбной продукции как животного происхождения – рыбных отходов, образовавшихся в процессе производства пищевой рыбной продукции неиспользуемых остатков этой продукции (головы, хребты с прирезами мяса, кожа, плавники), так и растительного – мороженых морских водорослей после дефростации или замачивания сушеных водорослей.

В связи с этим разработка технологии новых видов рыбной продукции является весьма актуальной проблемой.

Автором диссертации разработана научно обоснованная технология жележных продуктов, базирующаяся на изучении состава и свойств отходов от переработки рыбы и ламинариевых водорослей и отваров на их основе, применяемых в качестве пищевых кулинарных полуфабрикатов в технологии жележной продукции.

На основе математического моделирования автором диссертации разработаны технологические параметры получения из пищевых полуфабрикатов – отваров, являющихся рецептурным компонентом созданных новых видов рыбной продукции.

Подтверждено влияние принципов асептического консервирования и активности воды на сроки годности разработанных видов продуктов.

Результаты исследований стали основой для разработки рецептур, технологии, технической и технологической документации на жележную продукцию из пищевых отходов от переработки рыбы и ламинариевых водорослей.

Достоверность полученных результатов научного исследования подтверждена математической обработкой экспериментальных данных и

промышленной апробацией технологии в производственных условиях ООО «Навага».

По теме диссертации опубликовано 14 научных работ, в том числе 2 – в научных журналах, рекомендуемых ВАК при Минобрнауки РФ.

Представленные в автореферате положения подтверждают, что диссертация является законченной научно-квалификационной работой.

Судя по автореферату, диссертационная работа соответствует требованиям ВАК Российской Федерации, а ее автор Морозов Илья Олегович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Директор НИИ Биотехнологии и
сертификации пищевой продукции
ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ, доктор
технических наук, профессор



Донченко Людмила
Владимировна

350044, г. Краснодар,
ул. Калинина, 13,
+7 (861) 221-66-16,
niibiotechn@mail.ru