

ОТЗЫВ

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

Актуальность темы обусловлена важностью вопросов рационального использования сырья, создания качественной и безопасной пищевой кулинарной продукции, комплексной переработки водных биологических ресурсов с целью повышения добавленной стоимости продукции.

Научная новизна работы обусловлена:

- разработкой технологических параметров получения из пищевых полуфабрикатов отваров, являющихся основой для получения желейных продуктов высокой степени кулинарной готовности;
- применением структурообразователей для получения желеобразующих композиций на основе отваров;
- обоснованием ассортимента и рецептуры получаемого желейного продукта.

Теоретическая и практическая значимость обусловлена:

- научным обоснованием и разработкой комплексной технологии создания кулинарных желейных изделий на основе полуфабрикатов, приготовленных из пищевой рыбной продукции;
- разработкой технологии пищевого кулинарного желейного продукта из пищевых отходов от переработки рыбы и ламинариевых водорослей, предполагающей комплексное и безотходное использование сырья;
- разработкой нормативно-технической документации на пищевую кулинарную желейную продукцию из пищевых отходов от переработки рыбы и ламинариевых водорослей.

Результаты исследований отражены в 14 публикациях, в том числе 2 - в изданиях, рекомендованных ВАК РФ для публикации материалов диссертаций.

Однако, несмотря на существенный научный уровень и практическую значимость представляемой к защите работы, к автореферату имеются следующие **замечания и вопросы**:

1. Последняя часть названия диссертационной работы «...на основе полуфабрикатов, приготовленных из пищевой рыбной продукции», возможно, не в полной мере соответствует внутреннему содержанию работы, т.к. при изготовлении полуфабрикатов использовались головы и кости трески и судака, а также ламинариевые водоросли.

2. Следует пояснить суммарное значение химического состава кожи трески более 106 % (табл. 1, стр. 9 автореферата).

3. К сожалению, в автореферате нет сведений о динамике накопления сухих веществ в отварах из кожи судака, хотя для отваров из кожи трески эти данные

есть (рис.2, стр. 10). Целесообразно было бы сравнить динамику накопления сухих веществ в отварах из кожи трески и кожи судака.

Несмотря на имеющиеся замечания, работа соответствует критериям, устанавливаемым Положением о присуждении учёных степеней (разд. II, п. 9), утверждённым постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, предъявляемым ВАК при Минобрнауки России к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук, а её автор, Морозов Илья Олегович, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Ершов Михаил Александрович,
канд. техн. наук (научная специальность 05.18.12 -
Процессы и аппараты пищевых производств),
старший научный сотрудник кафедры технологий
пищевых производств ФГАОУ ВО «Мурманский
государственный технический университет»

26.05.2022 г.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский государственный технический университет»
Почтовый адрес: 183010, г. Мурманск, ул. Спортивная, 13
Ершов Михаил Александрович
Тел. (8152) 40-35-45 E-mail: ershovma@mstu.edu.ru

Подпись Ершова М.А. заверяю:

Учёный секретарь Учёного Совета
ФГАОУ ВО «Мурманский государственный
технический университет»



Т.В. Пронина