

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Морозова Ильи Олеговича «Разработка технологии кулинарных желейных изделий на основе полуфабрикатов, приготовленных из пищевой рыбной продукции», на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств», выполненной в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Работа посвящена актуальной проблеме комплексного использования сырья водного происхождения на основе создания и внедрения в производство эффективных технологий кулинарных продуктов из отходов переработки рыбного сырья, с использованием морских водорослей, обеспечивающего высокие органолептические характеристики и пищевую ценность кулинарных продуктов.

Научная новизна заключается в установлении содержания влаги, жира, белка, золы в головах, костях и коже судака и балтийской трески.

Установлена зависимость содержания сухих веществ и органолептической оценки отваров из отходов переработки судака и балтийской трески от гидромодуля и продолжительности варки.

Установлено влияние комплексных пищевых добавок «КФ Стабипро ФЭТ», «Майомил Е-06», «Ерол М-35», «Рутагель» на ПНС желейного продукта, полученного из отходов переработки судака и балтийской трески.

Практическая значимость заключается в разработке технологий пищевого кулинарного желейного продукта из отходов переработки рыбного сырья на основе использования ламинариевых водорослей. Разработана техническая документация ТУ 10.85.12.000 – 001- 44199451-2021 и технологическая инструкция к техническим условиям.

Эффективность разработанных технологий подтверждается актом производственных испытаний в условиях.

Достоверность полученных результатов подтверждается повторностью опытов и объемом экспериментальных данных, сходимостью результатов исследований с существующими естественно-научными законами, применением статистических методов и методов математического анализа, уровнем современных методов анализа основных показателей качества и безопасности сырья, полуфабриката и готовой продукции.

Основные результаты работы широко апробированы на конференциях различного уровня. По теме исследования опубликовано 14 печатных работ, отражающих основное содержание работы, в том числе 2 работы в ведущих рецензируемых изданиях, рекомендуемых ВАК Российской Федерации.

Совокупность научных положений и выводов, сформулированных в диссертационной работе, следует рассматривать, как заверченный этап исследований, и она может быть рекомендована для внедрения в промышленность.

Материал изложен в доступной форме, научным языком и оформлен в соответствии с требованиями.

В то же время необходимо отметить, что отдельные положения требуют дополнительного обсуждения:

1. С целью получения кулинарного желейного продукта автор рекомендует использовать отходы переработки рыбного сырья и ламинарии. Однако, учиты-

вая различное содержание в головах, костях и кожи (таблица 1 автореферата) желательно указать в каких соотношениях использовались конкретные отходы в экспериментах, и какое соотношение их было бы рационально.

2. На с.12 автореферата автор указывает рациональные параметры продолжительности варки костей и голов судака, костей и голов трески, кожи трески. Однако не указывает методику оценки рациональности параметров варки. Каким образом установлены предлагаемые параметры варки отходов.

3. В экспериментах в качестве исходного сырья использованы отходы переработки судака и балтийской трески. Какова возможность использования для производства кулинарной железной продукции отходов переработки другого рыбного сырья?

Однако, представленные вопросы и предложения носят, скорее, дискуссионный характер и не оказывают существенного влияния на общую положительную оценку представленной диссертации.

Диссертация Морозова Ильи Олеговича соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, является научной квалификационной работой, в которой содержится решение проблемы, имеющей существенное значение для соответствующей отрасли знаний. Диссертация соответствует паспорту специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств», а ее автор – Морозов Илья Олегович, заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по искомой научной специальности.

Ким Эдуард Николаевич, д.т.н., 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, профессор, заведующий кафедрой «Управление техническими системами», Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальрыбвтуз», 690950, г. Владивосток, ул. Луговая., д. 52-Б, тел. +7 (423) 226-65-10, e-mail: Kim.EN@dgtru.ru

Подпись Кима Эдуарда Николаевича
заверяю

Начальник Управления кадров
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

«16» _____ 2022 г.



Чебунин П.К.