

В диссертационный совет Д 307.007.01 при ФГБОУ
ВО «Калининградский государственный технический
университет»
236022, г. Калининград, Советский проспект, 1

ОТЗЫВ

доктора технических наук, профессора Абрамовой Любови Сергеевны на автореферат диссертационной работы 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

Глубокая переработка водных биологических ресурсов животного и растительного происхождения и происхождение продукции с задаваемой пищевой ценностью, в том числе из рыбных пищевых отходов, является важной задачей, которая требует разработки новых экономически обоснованных технологий. В этой связи диссертационная работа Морозова Ильи Олеговича, посвященная разработке технологии рыбных кулинарных полуфабрикатов, полученных из рыбного сырья, пищевых отходов от разделки, а также и растительного сырья - мороженых морских водорослей, является актуальной и своевременной, представляет научный интерес.

Целью диссертационной работы являлось научное обоснование и разработка технологии жележных продуктов на основе отваров - рыбных кулинарных полуфабрикатов, обеспечивающей повышение эффективности использования сырья, добавленной стоимости и качества продукции.

Для достижения поставленной цели были решены поставленные задачи с использованием общепринятых физико-химических, микробиологических и органолептических методов, а также методов математической обработки для установления рациональных параметров отдельных этапов и обоснования состава композиции отваров и структурообразователей при изготовлении кулинарных полуфабрикатов.

Обоснованность и достоверность научных положений и выводов работы Морозова И.О. не вызывает сомнений. Изложенные в работе результаты исследований основаны на анализе современной научной литературы, данных предшествующих исследований по теме диссертации и экспериментальных данных.

В диссертации представлены результаты, обладающие научной новизной:

- получены данные о высокой пищевой ценности отходов от переработки рыбы и водорослей;
- с применением математического моделирования обоснованы технологические параметры получения отваров, являющихся основой для получения жележных продуктов высокой степени кулинарной готовности;
- обосновано применение структурообразователей для получения продукции с заданной консистенцией;
- научно обоснован ассортимент кулинарной продукции.

Теоретическая значимость полученных результатов заключается в том, что они дополняют научные основы создания кулинарных пищевых рыбных продуктов, изготовленных из пищевой рыбной продукции путем их модификации.

Практическая значимость работы заключается в разработке и утверждении технической документации на кулинарную продукцию мороженую из рыбы, пищевых отходов от переработки рыбы и ламинариевых водорослей, а также выпуске опытной партии в условиях ООО «Навага».

По диссертационной работе опубликовано 14 научных работ, в том числе 2 – в научных журналах, рекомендуемых ВАК при Минобрнауки РФ. Результаты данной работы доложены на научно-практических конференциях различного уровня.

Автореферат изложен последовательно, проиллюстрирован рисунками, таблицами, которые полностью подтверждают основные результаты и выводы автора.

По проведенному исследованию имеются замечания по используемой терминологии (морепродукты, железные изделия) и некорректном обозначении технических условий. Указанные замечания не снижают общую ценность проведенных исследований, носят дискуссионный характер и не влияют на положительную оценку работы.

Диссертационная работа Морозова Ильи Олеговича является оригинальной научной разработкой, выполнена на актуальную тему, написана логично, включает необходимые элементы квалификационной работы кандидатского уровня и соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор технических наук, профессор,
специальность 05.18.04 – Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств,
Заместитель руководителя Департамента
по вопросам качества пищевой рыбной
продукции Департамента мониторинга среды
обитания, водных биоресурсов и продуктов их переработки
ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии»

Л.С. Абрамова

105187, г. Москва, Окружной пр., 19
Номер телефона: +7(915) 064-77-04
Электронная почта: abramova@vniro.ru, vniro@vniro.ru

Подпись Любови Сергеевны Абрамовой удостоверяю
Руководитель Департамента
кадровой политики ФГБНУ «ВНИРО»



А.А. Лобанов

Дата: 07.06.2022 г.