

Отзыв

на автореферат диссертации **Морозова Ильи Олеговича** на тему: **«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 и рыбных продуктов и холодильных производств.

Повышение добавленной стоимости продукции из водных биоресурсов за счет дополнительной переработки и использования отходов, образующихся в большом количестве на рыбоперерабатывающих предприятиях, является актуальной задачей в рыбной отрасли. В диссертационной работе рассмотрена возможность увеличения эффективности использования сырья водного происхождения и расширения ассортимента пищевой продукции из рыбы и водорослей.

Научная новизна диссертационных исследований заключается в научном обосновании и разработке технологии желейных продуктов с применением принципов асептического консервирования и активности воды на основе отваров ламинарии и пищевых рыбных отходов путем их модификации.

Практическая ценность работы подтверждена разработкой и утверждением технической документации на новую желейную продукцию, выпуском опытной партии и проведенной дегустацией кулинарных изделий.

Степень достоверности полученных результатов исследования подтверждена повторностью проведенных опытов, применением современных методов анализа, публикациями в печати, в том числе в рецензируемых журналах ВАК Минобрнауки РФ, а также апробацией на конференциях.

Вопросы и замечания по работе:

1. По тексту автореферата используется термин «срок хранения», а не «срок годности». Отсутствует единообразие терминологии (готовая продукция обозначена как «желейные продукты», «кулинарные желейные изделия», «желе с рыбой», а сырье для получения этой продукции – «пищевая рыбная продукция», «пищевые отходы», «отходы от разделки», «костные субпродукты»), что затрудняет восприятие работы.

2. В автореферате не приведены методы исследования, а также полные рецептуры кулинарной продукции.

3. Насколько обоснована сложная трехстадийная технология желеирующего отвара, если для повышения стойкости готовой желейной продукции используются комплексные структурообразующие добавки?

4. Из автореферата не понятно, предполагается ли дополнительная обработка таких компонентов как криль и чечевица?

5. В комплексной схеме на рис.10 не показано дальнейшее использование ламинарии, подвергнутой термической обработке в течение 10 минут с целью получения отвара. Такая продолжительность варки водоросли не традиционна при производстве из нее пищевой продукции.

6. В научной новизне и заключении диссертации говорится о комплексной переработке ВБР и дополнительном выпуске технической продукции. Однако в тексте автореферата материал по этому поводу отсутствует.

Указанные замечания не снижают научной ценности и практической значимости диссертационной работы Морозова Ильи Олеговича на тему: «Разработка технологии кулинарных желейных изделий на основе полуфабрикатов, приготовленных из пищевой рыбной продукции», которая соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. От 12.08.2016), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Максимова Светлана Николаевна
Заведующая кафедрой «Технология продуктов питания»
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», д.т.н., профессор
690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б
Тел. 8 (423) 226-49-71, e-mail: maxsvet61@mail.ru
Специальность 05.18.04 – Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Максимова С. Н.

Кращенко Виктория Владимировна
Заведующая кафедрой «Пищевая биотехнология»
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», к.т.н., доцент
690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б
Тел. 8 (423) 226-49-71, e-mail: victory_vl@mail.ru
Специальность 05.18.04 – Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Кращенко В.В.

Подпись Максимовой С.Н. и Кращенко В.В. заверяю
Ректор ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»
д.ф.-м.н, профессор



Щека О.Л.