

ОТЗЫВ

На автореферат диссертации Самсонова Максима Вячеславовича «Разработка технологии снеков из сырья водного происхождения на основе астаксантиносодержащего белкового гидролизата, выделенного из панцирных отходов креветки» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Представленная на отзыв диссертация посвящена решению актуальной проблемы - повышение эффективности использования панцирьсодержащих отходов варено-мороженой креветки (*Pandalus borealis*), путем их ферментативного гидролиза и получения комбинированных снеков на основе обезвоженного белкового гидролизата.

Представленные в диссертации новые технологические решения позволяют решить задачи комплексной переработки сырья, оставшегося в результате механической обработки креветок, а также расширения ассортимента пищевой снековой продукции.

Самсоновым М.В. показана возможность эффективного применения трехступенчатого способа переработки панцирьсодержащих отходов, при обоснованной дозировке ферментного препарата, продолжительности процесса и параметров инактивации. Изучена степень извлечения органических компонентов на различных этапах технологического процесса переработки панцирного сырья. Исследованы показатели качества белкового гидролизата. Определены показатели химической и микробиологической безопасности белкового гидролизата, а также установлена продолжительность его хранения.

Работа Самсонова М.В. представляет собой научное исследование, выполненное на высоком уровне, с применением современных биохимических, физико-химических и микробиологических методов анализа. Автором были использованы передовые методы исследования пищевой и биологической ценности как сырья, так и готовой продукции, все эксперименты выполнены в трехкратной повторности, что не вызывает сомнений в достоверности результатов исследований.

Разработанная технология снеков, произведённых на основе обезвоженного сухого белкового гидролизата и растительных компонентов бобовой группы, апробирована в производственных условиях, где показана ее экономическая эффективность внедрения в производство. На основе полученных данных разработан комплект технической документации ТУ 10.89.14-295-00472093-2018, ТУ 10.20.31-296-00472093-2018, ТУ10.85.12007-00471544-2018 и соответствующие технологические инструкции. Новизна разработанной технологии снеков подтверждена патентом RU № 2690470.

По материалам диссертации опубликовано 13 печатных работ, из них 4 статьи – в журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, получен 1 патент РФ в соавторстве.

По тексту автореферата имеются следующие замечания:

1. В положении, выносимых на защиту 2 говорится о сроках годности пищевого белкового гидролизата. Однако в автореферате отсутствуют какие-либо результаты по данным исследованиям.
2. В автореферате не содержится сведений об уровне вылова креветок в России.
3. Было бы лучше представить динамику изменения КМАФАМн в виде графика или диаграммы.

4. В автореферате не представлены данные по химическому составу липидно-каротиноидного комплекса

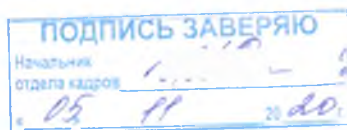
Несмотря на сделанные замечания, следует подчеркнуть наличие новизны и практической ценности в выполненной автором работе.

На основании вышеуказанного выполненная диссертационная работа считается соответствующей требованиям предъявляемым ВАК Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям (Положение о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018)), а ее автор – Самсонов Максим Вячеславович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Профессор кафедры агробιοтехнологий,
ФГБОУ ВО Кузбасская государственная
сельскохозяйственная академия,
650056, Россия, г. Кемерово, ул. Марковцева, 5
e-mail: elen.ulrich@mail.ru
тел: +7-904-960-94-96

Ульрих Е.В.

Я, Ульрих Елена Викторовна, даю согласие на включение своих персональных данных в документы, связанные с работой диссертационного совета и их дальнейшую обработку.



Е. В. Ульрих

