

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Самсонова Максима Вячеславовича на тему: «Разработка технологии снеков из сырья животного происхождения на основе астаксантинодержащего белкового гидролизата, выделенного из панцирных отходов креветки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Одним из приоритетов государственной политики является сохранение и укрепление здоровья населения за счет внедрения новых технологических решений, позволяющих расширить ассортимент выпускаемых продуктов на основе сырья из гидробионтов.

Автором была научно обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность использования трехступенчатого гидролиза в технологии переработки панцирьсодержащих отходов северной креветки, который позволяет извлечь до 86 % протеина, 97 % астаксантина и 94% липидов от общего содержания в сырье.

Разработаны технологии пищевого белкового гидролизата из панцирьсодержащих отходов вареной северной креветки и комбинированных снеков, включающая в себя отдельную подготовку растительного компонента рецептуры, смешивание подготовленного растительного сырья с обезвоженным белковым гидролизатом, формование, вакуумную сушку, а также упаковку и хранение.

Изучен химический состав комбинированных снеков, установлена высокая биологическая ценность и степень удовлетворения суточной физиологической потребности человека по астаксантину в количестве от 35% до 40% при употреблении 40 г крипсов.

Автором подготовлены комплекты технической документации на производство каротинопротеинового концентрата и белково-растительных крипсов.

Работа прошла апробацию, ее результаты опубликованы в 14 научных работах, в числе которых 4 в научных журналах, рекомендуемых ВАК Минобрнауки РФ. Получен патент на способ производства рыборастворимых крипсов.

Замечание по автореферату: Из автореферата не ясно, в рецепту крипсов (рецептура в автореферате не представлена) входит только астаксантинодержащий белковый гидролизат и бобовые, или добавлены и другие ингредиенты.

В целом диссертационная работа является актуальной, содержит новизну подтвержденную патентом и соответствует требованиям, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям. А ее автор Самсонов Максим Вячеславович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук,
профессор кафедры технологии продуктов питания
животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный технологический университет»,
профессор

Иванова Елена Евгеньевна

350072, Россия, Краснодарский край
г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Кубанский государственный технологический университет (КубГТУ)
8 (861)255-10-45 доб. 4-91
E-mail: eleshpak@vandex.ru



Иванова Е.Е.
Подпись _____ уполномоченная
Начальник отдела
кадров сотрудников
« 19 » 11 20 20