

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

Диссертационная работа Самсонова Максима Вячеславовича посвящена решению актуальной проблемы расширения ассортимента снековой продукции, где в качестве основного сырья используются сухие белковые гидролизаты, выделенные при комплексной переработке панцирей варено-мороженой креветки *Pandalus borealis*.

Представленные в диссертации новые технологические решения позволяют расширить ассортимент выпускаемых рыбопродуктов, в том числе содержащих необходимые для организма незаменимые аминокислоты, каротиноиды, минеральные вещества, а также полиненасыщенные жирные кислоты. Новизна предложенного способа производства комбинированных снеков подтверждена патентом Российской Федерации № 2690470.

Автором проведены комплексные, многоплановые исследования на высоком научно-методическом уровне с использованием современных инструментальных методов анализа, что позволило получить новые научные результаты. Подтверждена целесообразность использования трехступенчатого гидролиза в технологии переработки панцирьсодержащих отходов креветки. Изучена степень извлечения органических компонентов на различных этапах технологического процесса переработки панцирного сырья. Исследованы показатели качества белкового гидролизата. Установлена продолжительность хранения, а также определены показатели химической и микробиологической безопасности белкового гидролизата.

Разработан и утвержден комплекс технической документации по соответствующим технологиям – ТУ 10.89.14-295-00472093-2018, ТУ 10.20.31-296-00472093-2018, ТУ10.85.12007-00471544-2018 и соответствующие технологические инструкции.

Степень обоснованности полученных практических результатов подтверждается представленной информацией о разработанной технической документации, актом промышленной апробации технологии снеков на производстве, протоколами исследований, а также информацией о патенте.

Достоверность результатов исследования подтверждена не менее трехкратной повторяемостью опытов с применением стандартных и общепринятых химических, микробиологических, физических методов анализа, а также проведением исследований в специализированных лабораториях на современном оборудовании.

По материалам диссертации опубликовано 13 печатных работ, из них 4 статьи – в журналах, рекомендованных Высшей аттестационной комиссией Российской Федерации, 1 патент РФ в соавторстве.

По тексту автореферата имеются следующие замечания:

1. В работе не представлены исследования кислотного числа в снеках и сухом гидролизате. Желательно было бы исследовать динамику накопления вторичных продуктов окисления жира.

2. Выводы 1 и 2 перегружены практическими результатами эксперимента, сложно понять основной их смысл.

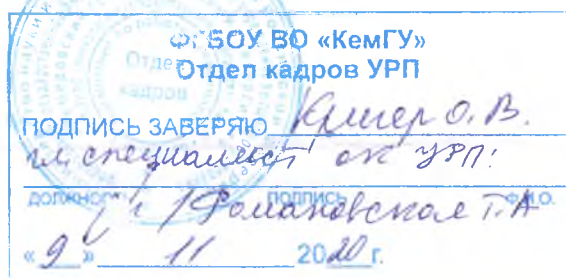
Однако указанные недостатки не снижают ценность представленные на отзыв работу.

Представленная соискателем диссертация по объему исследований, актуальности и практической значимости отвечает 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 Бионанотехнологии
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»
доктор технических наук, доцент

Кригер Ольга Владимировна

Подпись Кригер О. В. заверяю:



«9» 11 2020 г.

Почтовый адрес организации: 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кемеровский государственный университет»

Тел.: 8 (384-2) 58-36-25; **Факс:** 8 (384-2) 58-38-85

E-mail: rector@kemsu.ru

ФИО: Кригер Ольга Владимировна

Тел.: +7 (3842) 39-05-37

E-mail: olgakruger58@mail.ru