



ОАО «РЫБООБРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ №1»

198096, Санкт-Петербург, Угольная гавань, Элеваторная пл., д. 16 к. 7
тел.: +7 (812) 318 08 08; факс: +7 (812) 612 14 06
www.rok1group.ru

Отзыв

на автореферат Угловой Наталии Юрьевны

диссертационной работы «Разработка технологии пищевых белковых продуктов на основе переработки вторичного сырья частичковых видов рыб Волжско-Каспийского бассейна» по специальности: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Актуальность темы диссертации не вызывает сомнений.

Комплексное использование рыбного сырья, направление ценных вторичных сырьевых ресурсов (ястыки частичковых видов рыб), богатых содержанием белка, является возможностью изготовления пищевых белковых продуктов, обновляя и расширяя ассортимент продукции на рыбообработывающих производствах.

Традиционно ястыки рыб, направляют на изготовления икорных товаров из осетровых и дальневосточных лососевых рыб, которые особенно высоко ценятся на потребительском рынке.

Также хорошими потребительскими свойствами обладает икра частичковых, многих океанических рыб, беспозвоночных.

Однако ассортимент продукции из ястыков частичковых видов рыб не большой, в основном соленая икра, некоторые предприятия вырабатывают незначительное количество вяленой икры.

В настоящее время интересно и актуально использование ястыков и икры промысловых видов рыб для изготовления пищевых продуктов.

Научная новизна данной работы выражается изготовлением новых икорных рыбных изделий: «Икорный соус», «Икорное масло», «Икорные палочки вяленые» на основе ястыков частичковых видов рыб: щуки и сома, ранее не используемые в пищевых целях.



ОАО «РЫБООБРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ №1»
198096, Санкт-Петербург, Угольная гавань, Элеваторная пл., д.16 к.7
тел.: +7 (812) 318 08 08; факс: +7 (812) 612 14 06
www.rok1group.ru

Практическая значимость работы подтверждается разработкой технической документации ТУ и ТИ по сбору и заготовке ястыков частиковых рыб на рыбообработывающем предприятии, а также пакет технологической документации на готовые белковые виды продукции.

Достоверность полученных результатов подтверждается большой теоретической и практической работой: изучение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей сырья и готовой продукции, разработка, обоснование и изготовление рецептур икорных белковых продуктов, апробирование смоделированных технологических схем по изготовлению пищевых икорных продуктов в производственных условиях, установление условий хранения и срока годности изготавливаемых образцов продукции.

Автореферат и научные публикации автора позволяют сделать вывод, что диссертация является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным самостоятельно на высоком научном уровне.

Работа автора выполнена на актуальную тему, имеет научную и практическую значимость, для развития и внесения инноваций на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности, расширения ассортимента, за счет внедрения новых видов сырья (ранее не использованных).

Полученные автором результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы.

Диссертационная работа отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Углова Наталья Юрьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.



ОАО «РЫБООБРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ №1»
198096, Санкт-Петербург, Угольная гавань, Элеваторная пл., д.16 к.7
тел.: +7 (812) 318 08 08; факс: +7 (812) 612 14 06
www.rok1group.ru

Главный технолог
ОАО «Рыбообработывающий комбинат №1»

Старший технолог
ОАО «Рыбообработывающий комбинат №1»



Довгоруk Ирина Петровна

Филандыш Галина Петровна