

Отзыв

на автореферат диссертации Угловой Наталии Юрьевны
«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ
ПЕРЕРАБОТКИ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ ЧАСТИКОВЫХ ВИДОВ РЫБ ВОЛЖСКО-
КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Диссертационная работа Угловой Наталии Юрьевны посвящена разработке рациональных технологий пищевых белковых продуктов на основе ястыков частиковых рыб Волжско-Каспийского бассейна.

Основным аспектом диссертационной работы является разработка рецептур и технологий новых видов пищевых белковых продуктов из недоиспользуемого сырья – ястыков частиковых рыб. Представлены интересные данные о новом способе переработки ястыков сома и их вяления с раскрытой оболочкой соединительной ткани вследствие применения продольного разреза с целью интенсификации процесса обезвоживания.

Автором проведены многочисленные исследования по изучению показателей безопасности и качества ястыков частиковых рыб как сырья, используемого для изготовления пищевых продуктов. Проведены исследования химического состава разработанных пищевых белковых продуктов, их безопасности и качества в процессе хранения. Проведена оптимизация рецептуры икорного рыбного изделия «Икорный соус» по максимальному уровню содержания белка с применением метода системы балансовых линейных уравнений.

Проведенные исследования содержат элементы **научной новизны**. Исследовательская работа Угловой Н.Ю. имеет несомненную **практическую значимость**, которая заключается в разработке новых технологий икорных продуктов из недоиспользуемого сырья – ястыков частиковых рыб.

На основании данных, полученных Угловой Н.Ю., разработаны технические документы на сбор и заготовку ястыков частиковых рыб, а также техническая документация (ТУ, ТИ) на производство 3-х видов пищевых продуктов. Автором обоснованы сроки годности и проведена оценка микробиологической безопасности готовых продуктов.

Разработанные автором технологии белковых рыбных продуктов «Икорный соус», «Икорное масло» и «Икорные палочки вяленые» апробированы в производственных условиях рыбоперерабатывающего предприятия ООО «КЭП», г. Краснодар путём выпуска их опытных партий.

Результаты исследований Угловой Н.Ю. были представлены на обсуждение научной общественности на Международных и Всероссийских конференциях, опубликованы в 9 научных работах, в том числе 2 статьях, в изданиях рекомендованных ВАК и в 1 патенте РФ.

При общем положительном впечатлении от автореферата есть замечания:

1. При постановке задач исследований необходимо, чтобы каждая задача отвечала на вопрос: «Что сделать?». Например, изучить....., исследовать....., разработать....., апробировать.....

2. В представленной научной новизне в первом абзаце к таковой можно отнести только заявление относительно «предложенного к применению нового способа переработки ястыков сома и их вяления с раскрытой оболочкой соединительной ткани за счёт продольного разреза с целью интенсификации процесса обезвоживания». И этого, кстати, достаточно, чтобы заявить о научной новизне. Следующий абзац, содержащий изучение органолептических, химических, микробиологических и токсикологических характеристик ястыков частиковых рыб, которые провел автор, не являются научной новизной работы. Это стандартный набор исследований, которые проводятся в каждой диссертационной работе, посвящаемой обоснованию и разработке технологий. Целесообразно выделять в исследованиях только те, которые проведены действительно впервые, составляют сущность работы и, что в результате, получено

нового. Патент не подтверждает научную новизну, а только новизну технического решения!

3. При оформлении рисунка 7 и рисунка 9 автором не корректно сделаны подрисовочные подписи, не отражающие сущность изображенного процесса. Очевидно, что рис.7. это «Изменение отношения АЛО/ФТА в зависимости от срока хранения продукции «Икорное масло». Рис.9. это никакие не «кривые процесса.....», а обратно пропорциональная зависимость. Должна звучать следующим образом: «Изменение содержания воды в солёных полуфабрикатах в зависимости от продолжительности процесса вяления и присутствия созревателя».

4. Автором применяется термин «вторичное сырьё» относительно ястыков частичковых рыб, что является недопустимым. В соответствии Техническим регламентом Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) в части область применения указано, что Настоящий технический регламент распространяется на пищевую рыбную продукцию, выпускаемую в обращение на территории Союза, в том числе «ястычная икра». Таким образом, пищевую рыбную продукцию ястычная икра ни в коем случае нельзя называть вторичным сырьём!

5. Недопустимый термин «частиковые виды рыб», так как в систематике рыб частичковых нет. Такие виды просто не существуют. «Частиковые» это технический термин, произошедший от слова *частик*, т. е. частая и мелкоячейная сеть, которая входит как составная часть в невод, через которую не проходит мелкая рыба https://dic.academic.ru/contents.nsf/brokgauz_efron/.

В связи с последними двумя замечаниями было бы правильно отредактировать название диссертации и изложить в новой редакции: «Разработка технологии пищевых белковых продуктов на основе недоиспользуемого сырья ястыков некоторых рыб Волжско-Каспийского бассейна»

Несмотря на сделанные замечания, автореферат показывает, что диссертационная работа Угловой Наталии Юрьевны, включая актуальность исследований, научную новизну и практическую значимость, позволяют отнести ее к работам, отвечающим требованиям ВАК п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г. (ред. от 01.10.2018 г.), предъявляемым к диссертации, выдвинутой на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», а ее автор Углова Наталия Юрьевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Главный научный сотрудник отдела инновационных технологий
департамента технического регулирования ФГБНУ «Всероссийский
научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и
океанографии»,

доктор технических наук, профессор

(специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов

и холодильных производств)

Антонина Владимировна Подкорытова

Подпись д.т.н., профессора А.В. Подкорытовой

Заверяю

Ученый секретарь ФГУП «ВНИРО», к.т.н.



М. В. Сытова