



**ОБЩЕРОССИЙСКАЯ
ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ВСЕРОССИЙСКОЕ ОБЩЕСТВО ОХРАНЫ ПРИРОДЫ»
(ВООП)**



(Астраханское отделение)

414025, Астрахань, Татищева 18, офис 201, тел./факс 8-8512-38-58-57, сот.89378292720, E-mail: a.sokolsky@mail.ru

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук Угловой Наталии Юрьевны на тему: «Разработка технологии пищевых белковых продуктов на основе переработки вторичного сырья частиковых видов рыб Волго-Каспийского бассейна» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

В Волго-Каспийском рыбопромысловом районе за последние годы наблюдается резкая деградация рыбных запасов. Так, например уловы воблы по сравнению с 2000 годом снизились в 10 раз, щуки в 3 раза, сома в 4 раза. При этом общий улов уменьшился с 80 до 40 тыс. тонн. Для сохранения рентабельности рыбопромышленники вынуждены внедрять технологии глубокой переработки рыбного сырья и в этом плане, представленная диссертационная работа своевременна и актуальна. В представленной работе соискателем изучены показатели безопасности и микробиологические показатели объектов исследования. При этом установлено, что сырье полностью отвечает требованиям ГОСТ и технической документации. Автором разработана технология рыбного изделия «Икорный соус» из щуки с добавлением пищевых добавок. Установлены органолептические показатели и химический состав рыбного изделия «Икорный соус» и определены сроки его хранения. Разработана технология производства икорного рыбного изделия «Икорное масло» и установлен срок его хранения 40 суток при температуре 8⁰С. До настоящего времени ястыки сома, как пищевой промышленный продукт в Астрахани не использовался. Однако усовершенствованная технология позволяет его использовать в промышленных масштабах. Разработанные автором ТУ на предлагаемую ей продукцию прошли апробацию апробации на рыбоперерабатывающем предприятии ООО «КЭП» г. Краснодар. На разработки автора получен патент №2685149 от 16.04.2019г. Кроме этого автор опубликовал 2 статьи в журналах рекомендованных ВАК 6 работ в других изданиях.

В качестве пожелания следует отметить является ли созреватель ЕС 60.000+К безопасным для пищевых целей.

Считаю, что диссертационная работа Угловой Н.Ю полностью соответствует требованиям, предъявляемых ВАК к работам такого уровня, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Сокольский Аркадий Федорович

Доктор биологических наук, специальность - 11.00.11 охрана окружающей среды и рациональное использование природных ресурсов (по биологическим наукам), профессор.

Профессор кафедры «Инженерных систем и экологии» Астраханского государственного архитектурно-строительного университета», председатель Совета АРО «ВООП»

414056 г. Астрахань, ул. Татищева,18. Тел.:49-42-15, a.sokolsky@mail.ru/

Председатель



А. Ф. Сокольский