

В диссертационный совет Д 307.007.01
при ФГБОУ ВО «Калининградский
государственный технический университет»
236022, г. Калининград, Советский проспект, д. 1

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Угловой Наталии Юрьевны на тему:
«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

Комплексное использование сырья является важнейшей задачей рыбной отрасли, так как позволяет не только увеличить объемы производимой продукции, но и снизить себестоимость, решить целый ряд экологических проблем. Однако эта задача не решена на должном уровне при переработке частичковых видов рыб Волжско-каспийского бассейна, в частности, рациональное использование ястыков, являющихся ценными вторичными сырьевыми ресурсами. В связи с этим диссертационная работа Угловой Н.Ю., направленная на изучение возможности расширения ассортимента икорной продукции, является актуальной и представляет несомненный научный интерес.

Целью диссертационной работы являлась разработка рациональных технологий пищевых белковых продуктов на основе ястыков частичковых видов рыб Волжско-Каспийского бассейна. Для достижения поставленной цели были сформулированы задачи, которые решены с использованием общепринятых физико-химических, микробиологических и органолептических методов, а также методов математической обработки и оптимизации расчетов рецептур.

В диссертации Угловой Н.Ю. представлены результаты, обладающие научной новизной и имеющие практическую значимость:

- установлено, что на основе некондиционных ястыков щуки и сома, ранее не использованных для пищевых целей, могут изготавливаться новые виды икорных рыбных изделий;

- научно обоснован способ переработки и вяления ястыков сома, позволяющий интенсифицировать процесс обезвоживания;

- научно обосновано использование показателя «доброкачественности», представляющего отношение содержания азота летучих оснований к уровню формально-титруемого азота, для характеристики ястыков частичковых рыб в качестве сырья при получении качественной пищевой продукции.

Новизна технических решений подтверждена патентом РФ № 2685149 на способ приготовления икорного масла из икры частичковых рыб.. Практическая значимость работы заключается в разработке и утверждении 4 пакетов технической документации на сырье и готовую продукцию с апробацией технологий в производственных условиях.

По диссертационной работе опубликовано 8 научных работ, в том числе 2 – в научных журналах, рекомендуемых ВАК при Минобрнауки РФ. Результаты

данной работы доложены на научно-практических конференциях различного уровня.

Автореферат изложен последовательно, проиллюстрирован рисунками, таблицами, которые полностью подтверждают основные результаты и выводы автора.

По проведенному исследованию имеется следующее пожелание.

В работе использован научный подход к определению «доброкачественности» ястыков посредством определения отношения содержания азота летучих оснований к уровню формольно-титруемого азота, который целесообразно было более широко использовать и рекомендовать при методическом подходе к оценке качества сырья.

Диссертационная работа Угловой Наталии Юрьевны является оригинальной научной разработкой, выполнена на актуальную тему, написана логично, включает необходимые элементы квалификационной работы кандидатского уровня и соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор технических наук, профессор,
специальность 05.18.04 – Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств,
Заместитель руководителя Департамента
по вопросам качества пищевой рыбной
продукции Департамента мониторинга среды
обитания, водных биоресурсов и продуктов их переработки
ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский
институт рыбного хозяйства
и океанографии»

Л.С. Абрамова

105187, г. Москва, Окружной пр., 19

Номер телефона: +7(915) 064-77-04

Электронная почта: abramova@vniro.ru, vniro@vniro.ru

Подпись Любови Сергеевны Абрамовой удостоверяю
Руководитель Департамента
кадровой политики
ФГБНУ «ВНИРО»



А.А. Лобанов

Дата: 25.05.2022 г.