

Отзыв

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

В связи с дефицитом пищевого белка в мире и не решенной проблемой комплексного использования рыбного сырья тема диссертационной работы, посвященной глубокой переработке частиковых видов рыб путем разработки технологии пищевой продукции из недоиспользуемых ястыков, является актуальной.

Научная новизна работы заключается в научном обосновании новой технологии на основе некондиционных ястыков щуки и ястыков сома, ранее неиспользованных в пищевых целях. Разработан новый способ вяления ястыков сома с раскрытой оболочкой соединительной ткани за счет продольного разреза, позволяющего интенсифицировать процесс обезвоживания.

Научная новизна технического решения подтверждена патентом РФ.

Практическая значимость работы заключается в разработке технологии новых пищевых белковых продуктов на основе ястыков частиковых видов рыб, разработке и утверждении технической документации на сырье и новые пищевые белковые продукты.

Достоверность результатов исследования подтверждена многократным повторением экспериментов, применением современных методов анализа, публикациями в печати и апробацией на конференциях.

По работе имеются следующие вопросы и замечания:

1. Представленные результаты экспериментальных исследований касаются лишь некоторых видов частиковых рыб из заявленных в начале работы. Возможно ли считать разработанные технологии универсальными?

2. В автореферате не представлены обоснование и технология сбора и заготовки ястыков.

3. Чем отличается известная технология икры мойвы «Бутербродной» от разработанной технологии «Икорного масла» из ястыков щуки?

4. Какова ферментативная активность исходного сырья? Насколько целесообразно применение созревателя? Исследовался ли более продолжительный период созревания без созревателя? И учитывалась ли в дальнейшей технологии поваренная соль, содержащаяся в этой комплексной добавке?

5. В автореферате не приведен материал по новому интенсивному способу вяления ястыков за счет их продольного разреза. Насколько процесс

вления при этом интенсифицируется по сравнению с контрольным вариантом? И как влияет это на внешний вид готового продукта?

6. Удивляет рекомендуемая температура хранения готовой продукции, которая составляет 8 °С. Чем это обосновано? Почему нет диапазона? Почему нельзя использовать более низкую температуру?

7. При разработке операции «хранение» следует использовать термин «сроки годности». При обосновании сроков годности контролировался ли процесс окисления? Какие микробиологические показатели, кроме КМАФАнМ, определялись? Учитывался ли при этом коэффициент запаса?

Указанные замечания не снижают научной ценности и практической значимости диссертационной работы Угловой Наталии Юрьевны «Разработка технологии пищевых белковых продуктов на основе переработки вторичного сырья частиковых видов рыб Волжско-Каспийского бассейна», которая соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. от 12.08.2016), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Максимова Светлана Николаевна

Заведующая кафедрой «Технология продуктов питания»

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», д.т.н., профессор

690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б

Тел. 8 (423) 226-49-71, e-mail: maxsvet61@mail.ru

Специальность 05.18.04 – Технология мясных,

молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Максимова С. Н.

Подпись Максимовой С.Н. заверяю

Ректор ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»,

д.ф.-м.н., профессор



Щека О.Л.