

ОТЗЫВ

научного руководителя, д.т.н., профессора Мукатовой М.Д.
о выпускнице аспирантуры специальности 05.18.04 Технология мясных,
молочных, рыбных продуктов и холодильных производств Угловой Н.Ю.,
представившей диссертацию на соискание ученой степени кандидата
технических наук на тему **«Разработка технологии пищевых белковых
продуктов на основе переработки вторичного сырья частиковых видов
рыб Волжско-Каспийского бассейна»**

Углова Наталия Юрьевна в 2016 году окончила ФГБОУ ВО «АГТУ» по направлению магистратуры «Продукты питания животного происхождения». В том же году поступила в аспирантуру кафедры «Технология товаров и товароведение» ФГБОУ ВО «АГТУ» по направлению 19.06.01 - Промышленная экология и биотехнологии, с направленностью «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств».

Во время обучения в аспирантуре Углова Н.Ю. зарекомендовала себя как серьезный, представляющий современное состояние переработки основных промысловых видов рыб Волжско-Каспийского бассейна, исследователь. Обучение в магистратуре Углова Н.Ю. совмещала с работой в составе инновационно-исследовательской лаборатории «Пищевая биотехнология и БАВ» Центра научно-исследовательских разработок АГТУ в должности ведущего инженера. Совмещение теоретического обучения с практической деятельностью исследовательской лаборатории, выполняющей ежегодно государственное задание Росрыболовства по решению проблем рационального использования водных биоресурсов, в том числе проблему использования вторичного сырья в приготовлении побочных пищевых продуктов, что значительно расширило не только теоретические знания аспиранта Угловой Н.Ю., но и способствовало получению опыта исследовательской работы и практической деятельности по теме диссертации, представленной на защиту.

В ходе обучения в аспирантуре Углова Н.Ю. полученный опыт исследовательской работы в инновационно-исследовательской лаборатории использовала в углублении не только полученных теоретических знаний, так же и в расширении практического опыта по созданию технологий новых комбинированных пищевых продуктов, на основе образуемых при глубоком разделывании частиковых рыб, пищевых частей тела, которые отнесены ко вторичному сырью.

Углова Н.Ю. представляла результаты работы на международных и всероссийских конференциях: профессорско-преподавательского состава АГТУ (г. Астрахань, 2017-2019 г.г.); «Инновационные технологии сельского хозяйства, пищевого производства и продовольственного машиностроения» (г. Воронеж, 2017 г.); «Производство рыбной продукции: проблемы, новые технологии, качество» (г. Светлогорск, 2017 г.); «Инновационное развитие рыбной отрасли в контексте обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации» (г. Владивосток, 2017 г.).

Экономическая эффективность от внедрения результатов исследований была представлена на конкурсе НИР студентов и аспирантов «Лучшее экономическое исследование приморских и приграничных регионов – 2017» и была удостоена II места в номинации «Лучшая научно-исследовательская работа аспирантов» (г. Калининград).

По материалам диссертации опубликовано 8 научных работ, в том числе 2 статьи в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, получен патент РФ № 2685149 «Способ приготовления икорного масла на основе икры частиковых рыб».

Представленная Угловой Н.Ю. диссертация является законченной самостоятельной научной работой, позволяющей решить проблему рационального использования вторичного сырья, образуемого при глубокой переработке частиковых видов рыб (сом, щука, карась и т.д.) Волжско-Каспийского бассейна с выпуском побочной пищевой продукции дополнительно к основной: икорных рыбных изделий «Икорный соус», «Икорное масло» и формованной продукции «Икорные палочки вяленые».

Результаты исследовательской работы были проверены в производственных условиях рыбоперерабатывающего предприятия ООО «КЭП» г. Краснодар.

На основании вышеприведенного считаю, что Углова Н.Ю. заслуживает присвоения ей ученой степени кандидата технических наук.

Научный руководитель,
д.т.н., профессор,
заслуженный работник
рыбного хозяйства РФ



М. Д. Мукатова