

О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы Дамбарович Леонида Васильевича по теме «Биотехнологический способ получения жира из вторичного рыбного сырья и обоснование его применения в пищевых и технических продуктах», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Учеными и технологами, в настоящее время, разработаны различные способы получения из рыбных отходов таких продуктов как кормовая мука, рыбный жир, коллаген, ферменты, кормовые добавки и др. Однако проблема переработки вторичного рыбного сырья остается актуальной. Целью диссертационной работы Дамбарович Л.В. является научное обоснование технологии получения жира из вторичного рыбного сырья Калининградской области биотехнологическим способом и его применения в пищевых и технических продуктах.

Автором проведен большой комплекс исследований. В качестве сырья для производства жира обоснован выбор голов атлантической скумбрии и копченой балтийской кильки, содержащих значительное количество жира и обладающих ресурсной достаточностью. Разработана технология и обосновано применение активированного угля для адсорбционной очистки экстрагированного жира из голов копченой кильки в целях эффективного снижения содержания полициклических ароматических углеводородов до безопасного пищевого уровня. Получена математическая модель рецептуры эмульсионного соуса, обогащенного рыбным жиром, на основе которой установлены оптимальные дозировки жира и яичного порошка; разработана технология соуса «Омега», обеспечивающая получение продукта функционального уровня качества по содержанию ПНЖК, ЭПК и ДГК.

Практическая ценность работы Дамбарович Л.В. подтверждается разработкой технической документации на несколько видов пищевой и технической продукции в том числе: «Субпродукты рыбы жиросодержащие мороженые», «Жир рыбный пищевого и технического назначения», «Соус эмульсионный «Омега»; «Биодизель (этиловые эфиры жирных кислот) из рыбного жира».

В целом диссертационная работа Дамбарович Л.В. является вполне законченным исследованием, отличается новизной, актуальностью и по содержанию соответствует требованиям специальности 4.3.5, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук.

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии
продуктов питания животного
происхождения ФГБОУ ВО
«Кубанский государственный
технологический университет»

Почтовый адрес:
350072, г. Краснодар,
ул. Московская, д. 2
Тел. +7-(861)-255-10-45
E-mail: eleshpak@yandex.ru

Иванова Елена Евгеньевна



Ивановой Е.Е.
Подпись _____ удостоверяю
Начальник отдела
кадров сотрудников
Русец Е.И. Русец
25 08 2025