

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Мошаровой Маргариты Эдуардовны
«Совершенствование технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Полноценное сбалансированное питание является необходимым условием повышения качества жизни населения, формирования устойчивости к различным заболеваниям и неблагоприятным условиям окружающей среды. Повышение качества пищевой продукции является одним из ключевых направлений деятельности Правительства Российской Федерации. По этой причине расширение ассортимента кулинарной продукции, разработка продуктов питания, обладающих высокой пищевой ценностью, отличающихся низким содержанием жира и высоким содержанием пищевых волокон является актуальной темой диссертационной работы.

Научная новизна полученных результатов диссертационного исследования не вызывает сомнений. Обоснована усовершенствованная технология рыбных формованных полуфабрикатов с использованием порошков, полученных из вторичного сырья сокового производства. Исследовано влияние растительных порошков на функционально-технологические свойства фаршевой системы (ВУС, ПНС, потери при тепловой обработке) и обоснована целесообразность их внесения в качестве источника пищевых волокон и БАВ. В рамках эксперимента установлено близкое к оптимальному содержание растительных порошков в составе рыбных полуфабрикатов, определено воздействие разработанной продукции на лабильность микробиома кишечника человека.

Диссертационная работа Мошаровой М. Э. представляет собой исследование, имеющее теоретическое и прикладное значение. Теоретический и практический интерес представляют разработанные рецептуры и усовершенствованная технология рыбных формованных полуфабрикатов, показатели качества и безопасности, сроки годности разработанной продукции и техническая документация.

В работе Маргариты Эдуардовны использованы стандартные и общепринятые физико-химические, биохимические, микробиологические и органолептические методы исследования, а также методы математического моделирования.

Работа хорошо структурирована, изложена целостно, логично, техническим языком. Тем не менее, к автореферату имеется ряд вопросов и замечаний:

1. В соответствии с общей структурной схемой исследований одним из этапов предусмотрено проведение маркетинговых исследований. Однако, из текста автореферата неясно, какие именно маркетинговые исследования были проведены и какие результаты были получены.

2. На основании результатов органолептической оценки качества, представленной в таблице 8, в работе делается вывод о преимуществе яблочного порошка, в сравнении с

другими видами, но непонятно, каким образом производилось сравнение. Например, по показателям «внешний вид» и «цвет» полуфабрикаты из минтая с добавлением ягодного порошка превосходят аналогичные полуфабрикаты, но приготовленные с добавлением яблочного порошка. Какой определяющий показатель качества был использован, либо использовался комплексный показатель качества продукции и с какими коэффициентами значимости?

3. Анализ представленной на рисунках 11-14 информации затруднителен в связи с низким контрастом выбранных для обозначения образцов продукции цветов.

Указанные замечания не снижают научной и практической значимости работы и ее положительной оценки.

Диссертационная работа соответствует критериям, устанавливаемым Положением о присуждении учёных степеней (разд. II, пп. 9-14), утверждённым постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013, а её автор Мошарова Маргарита Эдуардовна заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Д-р техн. наук (научная специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств), профессор, заведующий кафедрой технологий пищевых производств ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»

Гроховский Владимир Александрович

Канд. техн. наук (научная специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания), ст. преподаватель кафедры технологий пищевых производств ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»

Бензик Илья Николаевич

27.05.2024 г.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский арктический университет». Почтовый адрес: 183010, г. Мурманск, ул. Спортивная, 13.

Гроховский Владимир Александрович, тел. (8152) 40-32-66;

E-mail: v.grokhovsky@mail.ru

Бензик Илья Николаевич тел. (8152) 40-33-26, E-mail: benzikin2@mstu.edu.ru

Подписи Гроховского В.А., Бензика И.Н. 

Учёный секретарь ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»



Т. В. Пронина