

О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы

Мошаровой Маргарите Эдуардовне на тему «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)

Среди продуктов с улучшенными потребительскими свойствами из фарша рыбного сырья, получили широкое распространение кулинарные изделия и полуфабрикаты, рыбные колбасы и консервы. Улучшение потребительских свойств рыбных фаршей технологически решается добавлением различных пищевых добавок, овощных ингредиентов, поливитаминных комплексов и др.

Вносимые добавки и ингредиенты позволяют регулировать как структурно-механические, функционально-технологические характеристики (массовая доля влаги, влагосвязывающая и влагоудерживающая способность), так и органолептические показатели готовых продуктов.

Целью работы Мошаровой М.Э. является научное обоснование и совершенствование технологии формованных рыбных полуфабрикатов с повышенной пищевой ценностью на основе рационального использования вторичного сырья сокового производства.

Автором обоснован выбор сырья как рыбного, так и вторичного сырья сокового производства. Разработаны рецептуры и технология формованных рыбных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства. Исследованы показатели качества, безопасности и установлены сроки годности рыбной продукции, а также изучено воздействие разработанной продукции на лабильность микробиом желудочно-кишечного тракта человека.

По автореферату диссертационной работы имеются следующие замечания и рекомендации:

1. Из автореферата не ясно, каким образом, внесение в состав рыбного фарша яблочного, морковного порошка и порошка из ягод позволяет снизить потери при тепловой обработке.
2. Не ясно, почему содержание растительного порошка в рецептурах полуфабрикатов составляет 10% и не зависит от его вида (табл. 7, стр. 14 автореферата). Хотя показатели ВУС и ПНС фаршей зависят от вида вносимого растительного порошка (табл. 4, стр.10 автореферата).

Однако указанные замечания не снижают общую положительную оценку диссертационной работы.

Диссертационная работа по актуальности и содержанию соответствует требованиям специальности 4.3.3, 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»

Иванова Елена Евгеньевна

Ученый секретарь ФГБОУ ВО КубГТУ,
доцент

Гончар Виктория Викторовна

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

