

В диссертационный совет 37.2.007.03
при ФГБОУ ВО «Калининградский
государственный технический
университет»

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Мошаровой Маргариты Эдуардовны** 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)

Государственная научно-техническая политика предполагает активное и
осмысленное развитие отраслей пищевой промышленности, создание условий
для разработки продукции с заданными характеристиками качества. Особое
значение в решении этих задач приобретает научно обоснованное производство
продуктов питания, базирующееся на интеграции технологий, применении и
развитии принципов пищевой комбинаторики.

В связи с вышеизложенным, научные исследования, направленные на
разработку рыбных продуктов широкого ассортимента и соответствующих
безотходных технологий с использованием вторичного сырья сокового
производства являются своевременными и актуальными.

Научная новизна работы заключается в том, что

- научно обоснована возможность применения в качестве
структурообразующего компонента и источника пищевых волокон и БАВ
порошков, полученных из вторичного сырья сокового производства в
технологии рыбных формованных полуфабрикатов;

- с применением методологии математического планирования
эксперимента определено оптимальное содержание растительных порошков в
рецептуре рыбных полуфабрикатов. Новизна технического решения
подтверждена Патентом РФ №2715868;

-подтверждена гипотеза о положительном воздействии рецептурных ингредиентов рыбных полуфабрикатов на лабильность микробиома кишечника потребителей.

Практическая значимость результатов диссертационного исследования очевидна. Разработаны рецептуры и соответствующая технология рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства. Полученные результаты диссертационного исследования использованы при разработке ТУ 10.20.25-011-00471544-2022. Разработанные рецептура и технология формованных рыбных полуфабрикатов с использованием порошков, полученных из вторичного сырья сокового производства, апробированы в производственных условиях предприятий, где доказали высокую технологическую и экономическую целесообразность их производства.

Материалы диссертации широко опубликованы автором в открытой печати, а также представлены на конференциях и выставках различного уровня. Отмечая актуальность проведенных исследований, их научную новизну, практическую значимость и завершенность работы, следует указать на следующие **замечания** по рецензируемому автореферату:

- для достижения поставленной цели автор декларирует решение 7 задач ; считаю, что их количество можно было укрупнить и ограничиться 3-4 весомыми задачами;
- задача исследования №7 (стр.4) «разработать техническую документацию, провести производственную апробацию и оценить инвестиционную привлекательность» не является задачей диссертационного исследования, т.к. отражает практическую значимость работы;
- не могу согласиться с формулировкой 1 положения, выносимого на защиту(стр.6) «рецептуры и технология рыбных формованных полуфабрикатов...»; обычно, в качестве положений выносят на защиту результаты, методологии, концепции и др. общенаучные формулировки;

- в табл.8 автореферата отсутствуют результаты обработки органолептических оценок с целью получения обобщенных показателей, которые являются интегральными характеристиками качества продукта;

-по результатам диссертационного исследования сделано 9 выводов (при количестве задач-7); желательным было их укрупнить.

Указанные замечания не снижают ценности рецензируемой работы, анализ которой позволяет считать ее законченным научно-квалификационным исследованием. На основании вышеизложенного, считаю, что работа Мошаровой Маргариты Эдуардовны «Совершенствование технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства» отвечает требованиям «Положения о присуждения ученых степеней №842 (в редакции от 25.01.2024г)», предъявляемым ВАК РФ к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по заявленной специальности.

Доктор технических наук по специальности: 05.18.04-технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, профессор, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева»
127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49
e-mail: okrasulya@mail.ru
+7-915-311-89-30.

Красуля О.Н.
27.05.2024г.

Кандидат сельскохозяйственных наук
по специальности: 06.02.10 Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства, доцент, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева»
127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49
e-mail: kazakova.ev@rgau-msha.ru
+ 7-977173-21-18

Казакова Е.В. 27.05.2024г. и Отдел по координации диссертационных советов	
Подпись сотрудника	Согласовано Расшифровка

Подпись профессора Красули О.Н. и доцента Казаковой Е.В. заверяю:

Специальность по кафедре
А.А. Пастухова

371-05/24 от 29.05.24