

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации, Мошаровой М.Э., выполненной на тему: «Совершенствование технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: «4.3.3. Пищевые системы.»

Диссертация выполнена на актуальную тему, связанную с расширением ассортимента рыбопродуктов быстрого приготовления, имеющих значительный потребительский спрос, с одной стороны, а с другой – имеет место дефицит такой продукции в виду недостаточного научного обоснования выбора сырьевых ресурсов и разработки конкретных технологических решений.

Диссертация построена традиционно, текст и разделы составлены в логической последовательности, базируются на результатах реально выполненных экспериментальных исследований. Полученные результаты обсуждены и проиллюстрированы. Автор сформулировал цель и задачи диссертационного исследования, которое соответствует по содержанию паспорту избранной научной специальности.

Представленная общая структурная схема проведенных исследований позволяет оценить их объём и содержание. Формулировка научной новизны, практической значимости, заключения и выводов подтверждают, что цель и задачи в целом достигнуты. Диссертация достаточно апробированы в производстве и научной общественности.

Замечания:

1. При формулировке раздела «Положения, выносимые на защиту» хотелось бы прояснить, какие новые закономерности и явления установлены.
2. При описании главы 2 «Объекты и методы исследований» осталось неясным, какие современные объективные методы использовались, не дана физико-химического характеристика объектов исследования.
3. В разделе «Обоснование выбора растительного сырья» нет сведений о химическом составе, пищевой и биологической ценности выжимок и порошков. Приведённая технологическая схема на рисунке 2 и пояснение к ней не дают понимания, как подбирались режимы и способ сушки, условия хранения, фасования и упаковки. Осталось в связи с этим неясным, кем разработана эта технология?
4. Автор не дал пояснений в каком виде вносились растительные порошки в фарш? В сухом? Гидратированном? Не обоснован рецептурно-компонентный состав полуфабрикатов.

5. Вызывают вопросы раздел «Разработка рецептуры томатного соуса для рыбных полуфабрикатов», так как он не фигурирует в теме диссертации, не обозначен в цели и задачах.

6. Желательно оценить полученные новые продукты по уровню биологической ценности или хотя бы по общему химическому составу.

Однако высказанные замечания носят дискуссионный характер и не искажают общей ценности достигнутых результатов для науки и производства.

В целом, по актуальности, новизне, практической значимости, диссертация Мошаровой Маргариты Эдуардовны на тему: «Совершенствование технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства» соответствует требованиям п. п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности «4.3.3. Пищевые системы.»

Главный научный сотрудник НОЦ «Живые системы», профессор кафедры технологий продуктов животного происхождения ФГБОУ ВО, «Воронежский государственный университет инженерных технологий», доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки РФ

Л.В. Антипова



федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
Подпись т. Антиповой А. В.
31.05.2024 ЗАВЕРЯЮ
Начальник управления кадров З. Рычкова О.Ю.