

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)

Рациональное и комплексное использование сырья, применение ресурсосберегающих технологий являются актуальными задачами для рыбной отрасли. Продвижение принципов здорового питания отмечено в Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. В связи с чем актуальность диссертационной работы очевидна.

Научная новизна диссертационных исследований заключается в установлении влияния растительных порошков на основе вторичного сырья сокового производства на функционально-технологические свойства фаршевых систем. Доказано влияние разработанной пищевой продукции на микробиому кишечника человека.

Научно-практическую ценность диссертационных исследований представляет разработанная технология рыбных формованных полуфабрикатов, обогащенных пищевыми волокнами и БАВ. Новизна технического решения подтверждена патентом РФ.

Достоверность экспериментальных данных подтверждается использованием как классических, так и современных методов анализа.

Выводы, представленные в автореферате, соответствуют достигнутым в рамках диссертационных исследований результатам.

К работе имеются ряд замечаний и вопросов:

1. Для исследования функционально-технологических свойств фаршевых систем были использованы показатели ВУС и ПНС. Чем был обоснован выбор только данных показателей, тогда как рядом исследователей (Волотка Ф.М., Корниенко Н.Л. и др.) в своих работах были использованы показатели вязкости, эластичности, липкости, упругости?

2. Каким образом обоснован выбор показателя ВУС, а не ПНС, в качестве частного отклика при расчете параметра оптимизации (стр.12 автореферата)?

3. Из текста автореферата не ясно, проводились ли исследования, обосновывающие выбор параметров измельчения рыбного сырья.

4. Проводились ли расчеты содержания пищевых волокон в томатном соусе для рыбных полуфабрикатов?

Приведенные замечания не снижают значимости выполненной работы и ее высокой оценки.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертация Мошаровой Маргариты Эдуардовны, направленная на совершенствование технологии рыбных полуфабрикатов, является самостоятельной и законченной научно-исследовательской работой, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Кандидат технических наук, доцент
(05.18.04 – Технология мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных
производств) доцент кафедры
«Технологии продуктов питания»

Полещук Денис Владимирович

690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б
Тел.: 8 (423) 226-49-71,
e-mail: poleshchuk.dv@dgtru.ru
07.05.2024 г.

Подпись к.т.н., доцента
Полещука Дениса Владимировича заверяю:
Ученый секретарь
ФГБОУ ВО «Дальневосточный
государственный технический
рыбохозяйственный университет»,
кандидат исторических наук, доцент



Шестаков Ольга Игоревна