

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.

Актуальность темы обусловлена важностью вопроса расширения ассортимента рыбной продукции с высокой пищевой ценностью и комплексного использования ценных вторичных сырьевых ресурсов, обладающих высоким биопотенциалом.

Научная новизна работы обусловлена теоретическим и экспериментальным обоснованием усовершенствованной технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием яблочного, морковного и ягодного порошков, полученных из вторичного сырья сокового производства и исследованием воздействия разработанной продукции на лабильность микробиома кишечника человека.

Теоретическая и практическая значимость работы. Разработаны рецептуры и усовершенствована технология рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства, направленная на решение актуальной задачи по повышению пищевой ценности продукции и расширение ассортимента. Исследованы показатели качества и безопасности рыбных полуфабрикатов и установлены сроки годности. Разработана и утверждена техническая документация. Разработанная технология апробирована в производственных условиях. Обоснована экономическая целесообразность внедрения разработанных полуфабрикатов в промышленное производство.

Основные положения работы достаточно широко освещены в открытой печати, в том числе в изданиях, рекомендуемых ВАК Минобрнауки РФ.

К автореферату имеются следующие замечания:

1. На стр. 12-13 автореферата уравнения пронумерованы цифрами 3-5, при этом отсутствуют уравнения под номерами 1 и 2.
2. Из автореферата не ясно, проводилась ли проверка адекватности полученных математических моделей.

Вместе с тем, указанные замечания не влияют на общую положительную оценку, а диссертационная работа «Совершенствование технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства» соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (в действующей редакции), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы.

Заведующий кафедрой технологии мясных и молочных продуктов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»
Почтовый адрес: 420015, Казань, К. Маркса, д. 68
Тел. +7(843)-231-43-73, факс: +7 (843) 238 5694,
e-mail: egkova@kstu.ru
Специальность, по которой защищена ученая степень:
03.00.23 - Биотехнология

Доктор биологических наук,
профессор

Ежкова Галина Олеговна

Профессор кафедры технологии мясных и молочных продуктов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»
420015, г. Казань, ул. К. Маркса, 68
телефон: +7 (843) 231 4373, факс: +7 (843) 238 5694,
e-mail: hrustik@yandex.ru
Специальность, по которой защищена ученая степень:
03.01.06 – Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)



Доктор технических наук,
доцент

Хабибуллин Рустем Эдуардович