

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

Решение задач повышения эффективности предприятий рыбохозяйственной отрасли за счет создания полуфабрикатов пищевой рыбной продукции, обогащенной пищевыми волокнами и биологически активными веществами, актуально и требует научного подхода с учетом специфики технологии, свойств сырья и требований к продукции для обеспечения продовольственной безопасности России.

В ходе исследований Мошаровой М.Э. систематизированы данные литературных источников, установлены и проанализированы проблемы популяризации рыбных полуфабрикатов, определены направления их решения.

Научная новизна работы заключается в теоретическом и экспериментальном обосновании технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием яблочного, морковного и ягодного порошков, полученных из вторичного сырья сокового производства; установлении влияния растительных порошков на функционально-технологические свойства фаршевой системы и обосновании целесообразности их внесения в качестве структурообразующего компонента и источника пищевых волокон; установлении оптимального содержания растительных порошков в составе рыбных формованных полуфабрикатов методом математического планирования эксперимента.

К научным достоинствам работы относится проведение исследования по воздействию разработанной продукции на лабильность микробиома кишечника человека.

Практическая значимость исследований заключается в разработке рецептуры и усовершенствовании технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства, направленных на решение актуальной задачи по повышению пищевой ценности продукции и расширения ассортимента.

Разработанная автором технология апробирована в производственных условиях ООО «Агама Роял Гринланд» и Ресурсного центра при ГБУ КО ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» г. Светлый.

Достоверность результатов, изложенных в диссертационной работе Мошаровой М.Э., подтверждается использованием современных методов анализа и программного обеспечения; математической обработкой значительного объема экспериментальных данных.

Работа выполнена на достойном методическом уровне, автореферат содержит информативные таблицы и рисунки.

Результаты исследований апробированы на международных научно-практических конференциях, опубликованы в 9 значимых научных источниках, в том числе в трех - из перечня ВАК Минобрнауки РФ, новизна технологии производства рыбных полуфабрикатов подтверждена патентом РФ № 2715868 «Рыбный формованный полуфабрикат».

Диссертация Мошаровой М.Э. выполнена на актуальную тему, отличается научной новизной, практической и теоретической значимостью и соответствует требованиям ВАК Минобрнауки РФ, изложенным в Положении о порядке присуждения ученых степеней. Автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Кандидат технических наук, доцент,
научная специальность 05.18.12 –
процессы и оборудование пищевых,
микробиологических и фармацевтических
производств, доцент кафедры технологии
продуктов питания ФГБОУ ВО
«Керченский государственный морской
технический университет»

Олег Владимирович
Яковлев

Почтовый адрес:
298309, Республика Крым,
г. Керчь, ул. Орджоникидзе, д. 82
Тел. +7(978)7141545
e-mail: yakoleg@mail.ru

Подпись Яковлева Олега Владимировича заверяю.

Ученый секретарь Ученого совета
ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Т.В. Истомина
13.05.2024 г.