

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации
Мошаровой Маргариты Эдуардовны
«Совершенствование технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства» представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности
4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Согласно Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, основной причиной снижения качества жизни и развития ряда заболеваний населения является потребление пищевой продукции с низкими потребительскими свойствами, в том числе за счет сниженной пищевой ценности, дефицита микронутриентов и пищевых волокон. В настоящее время актуальным является разработка пищевой продукции для здорового питания, как важнейшей составляющей укрепления здоровья, увеличения продолжительности и повышения качества жизни населения, содействие и стимулирование роста спроса и предложения на более качественные пищевые продукты. В связи с чем значимость и своевременность данной диссертационной работы очевидна.

Автором обоснована усовершенствованная технология рыбных формованных полуфабрикатов и изучено влияние на них добавления яблочного, морковного и ягодного порошков, полученных из вторичного сырья сокового производства.

Разработанные диссертантом технологии прошли промышленную апробацию.

Полученные автором результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы. Основные положения и результаты диссертационной работы доложены и обсуждены на научных и научно-практических мероприятиях различного уровня. Опубликованные в периодических изданиях работы Мошаровой М.Э. дают достаточное представление о проведенных научных исследованиях и полученных результатах. Заключение и выводы, сделанные автором, соответствуют поставленным цели и задачам.

К работе имеются ряд замечаний и вопросов:

1. Как было отмечено в автореферате, основными объектами рыболовства в Балтийском море являются треска и сельдь балтийская (салака). Также к таким объектам можно отнести речную камбалу и шпрот (килька). При этом, согласно протоколу Заседания Западного бассейнового научно-промыслового совета Западного рыбохозяйственного бассейна от 14-15 декабря 2023 г., «с учетом текущего состояния запасов водных биоресурсов, сохранения концепции максимального устойчивого вылова, а также принимая во внимание социально-экономические факторы отечественного промысла, российский ОДУ в 2024 г. может составить: трески - 1,42 тыс. т, шпрота (кильки) - 44,20 тыс. т, сельди балтийской (салаки) - 27,00 тыс. т, речной камбалы - 1,51 тыс. т». Почему при таком высоком объеме вылова шпрота (кильки) и низком объеме вылова трески балтийской, выбор был отдан последней?

2. Для выбора оптимальных рецептур применялся метод математического планирования эксперимента с использованием ортогонального центрального композиционного плана (ОЦКП) второго порядка для двух факторов. В качестве параметра оптимизации был выбран обобщенный показатель «Y», включающий частные отклики: водоудерживающую способность фарша (ВУС) и органолептическую оценку (ОЦ) рыбного формованного полуфабриката после тепловой обработки. При этом образец полуфабриката из салаки и порошка ягод имеет низкие баллы показателей органолептической оценки. Была ли попытка подбора наиболее оптимальной композиции путем классического органолептического анализа для повышения баллов образца полуфабриката из салаки и порошка ягод?

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 научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Кандидат технических наук (05.18.04
– Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных
производств, 05.18.07 –
Биотехнология пищевых продуктов и
биологических активных веществ)
доцент базовой кафедры
эпидемиологии, микробиологии и
паразитологии Школы медицины и
наук о жизни

Киселева Марина Владимировна

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» Министерства науки и высшего образования РФ

690922, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, кампус ДВФУ, корпус М25.1, каб. М705
e-mail Киселевой М.В.: kiseleva.mv@dvfu.ru, тел.: 8 (423) 2652424 (доб. 1003)



Киселевой Марине Владимировне
Знаю, подтверждаю. Начальник отдела
кадрового дела и производства
С.А. Федасович
05 20 14 г.