

О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы

Сушиной Анастасии Дмитриевны на тему «Получение коптильно-водорослевого биогеля на основе биологически активных веществ фурцеллярии (*FURCELLARIA LUMBRICALIS*) и обоснование его применения в экологически безопасном горячем копчении рыбы», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»

Населением нашей страны копченые рыбные продукты являются востребованными и отличаются высоким спросом. Поэтому, совершенствование технологии производства экологически безопасных копченых рыбных продуктов с высокой пищевой ценностью остается актуальным.

Целью диссертационной работы Сушиной А. Д. является научное обоснование использования биопотенциала красных водорослей Балтийского моря для получения фикоколлоидного коптильно-водорослевого биогеля и его применение для производства рыбы горячего копчения повышенной биологической ценности.

В своей работе автор не только изучил биопотенциал красных водорослей Балтийского моря *FURCELLARIA LUMBRICALIS*, установив высокий уровень содержания функциональных пищевых ингредиентов, но и разработал на их основе коптильно-водорослевый биогель.

Сушиной А.Д. разработана технология и режимы производства рыбы горячего копчения с использованием коптильно-водорослевого биогеля, позволяющие получить готовый продукт с высокой пищевой и биологической ценностью. Установлены сроки хранения и подготовлены технические документы (ТУ и ТИ) на коптильно-водорослевую композицию и рыбу бездымного горячего копчения «Морской дуэт».

По автореферату диссертационной работы имеются замечания.

1. Из автореферата не ясно, какое количество коптильно-водорослевого биогеля остается на рыбе после использования в процессе ее производства иммерсионного способа нанесения на ее поверхность.

2. Не совсем ясно, каким образом коптильно-водорослевый биогель наносимой на поверхность рыбы увеличивает содержание витаминов и минеральных веществ в мышечной ткани (табл. 12 автореф.).

Однако указанные замечания не снижают общую положительную оценку диссертационной работы.

Диссертационная работа по актуальности и содержанию соответствует требованиям специальности 4.3.5, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук.

Доктор технических наук, по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (технические науки), профессор, профессор кафедры технологии

продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Иванова Елена Евгеньевна

Ученый секретарь ФГБОУ ВО КубГТУ,
доцент

Почтовый адрес:
350072, г. Краснодар,
ул. Московская, д. 2
Тел. +7-(861)-255-10-45
E-mail: eleshpak@yandex.ru



Гончар Виктория Викторовна

19.11.2024г.