

ОТЗЫВ
НА АВТОРЕФЕРАТ ДИССЕРТАЦИИ
«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

СУШИНОЙ АНАСТАСИИ ДМИТРИЕВНЫ

Целью диссертационного исследования было научное обоснование использования биопотенциала красных водорослей Балтийского моря *Furcellaria lumbri- calis* для получения фикоколлоидного коптильно-водорослевого биогеля и его применения для производства рыбы горячего копчения повышенной биологиче- ской ценности в экологически безопасном и ресурсосберегающем процессе. Тема работы актуальна, так как автор решает вопрос экологичности производства, без- опасности продукции за счет регулирования количества канцерогенов в коптиль- ной среде и обогащение продукта за счет использования биологически активных веществ красных водорослей. Использование биогеля улучшит органолептиче- ские характеристики продукта. Это, несомненно, повысит качество, безопасность и стойкость в хранении готового продукта, даст возможность применить ресурсо- сберегающую технологию, обеспечить снижение количества отходов и повыше- ние экологичности производства. Все вышперечисленное будет способствовать развитию биотехнологии в рыбоперерабатывающей промышленности. Считаю, разрабатываемая тема и решаемая проблема актуальны.

Работа имеет научную новизну, так как в ней обоснован высокий биопотен- циал красной водоросли Балтийского моря *Furcellaria lumbri- calis* по содержанию ценных нутриентов, что делает перспективным производство на ее основе обога- щающей добавки. Впервые разработан состав и технология получения водоросле- вого биогеля, установлены технологические параметры производства рыбы горя- чего копчения с использованием биогеля.

Практическая значимость работы состоит в разработке рецептуры биогеля, корректировке технологии производства рыбы горячего копчения с использова- нием разработанного продукта, в решении задачи повышения пищевой ценности продукции и ее безопасности. В результате работы установлены сроки годности продукции. Разработана техническая документация. Подтверждена микробиоло- гическая и санитарно-гигиеническая безопасность продукции.

По представленному автореферату имеются замечания:

1) Из представленных материалов не ясно, учтен ли коэффициент запаса при установлении сроков годности продукции.

2) Делая вывод о положительном влиянии на биологическую ценность нут- риентов красных водорослей, считаю необходимым показать, происходит ли ко- личественное изменение нутриентов, содержащихся в биогеле, в течение периода хранения продукции, определенного сроком его годности.

