

**ОТЗЫВ**  
**на автореферат диссертации Бекешевой Адели Адлеровны**  
**«Разработка технологии и товароведная оценка сладких желированных блюд с**  
**использованием рыбного желатина»,**  
**представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по**  
**специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов**  
**функционального и специализированного назначения и общественного питания**

Государственная политика в области здорового питания населения Российской Федерации направлена как на ликвидацию дефицита микронутриентов, так и на обеспечение населения высококачественными и доступными по цене продуктами питания.

Диссертационное исследование, выполненное Бекешевой А.А., затрагивает актуальную на сегодняшний день тему, в основе которой лежит расширение ассортимента продукции общественного питания, в частности сладких желированных блюд, и имеет большой практический интерес. В результате исследований, проведенных в рамках диссертационной работы, соискателем обоснован и экспериментально подтвержден выбор сырьевых ингредиентов, традиционно не применяемых при изготовлении десертных жележных изделий, а именно, рыбного желатина, белково-полисахаридных композиционных регуляторов консистенции (желатин:агар и рыбный желатин:агар), обладающих широким комплексом технологических свойств и вводимых в качестве структурообразующих агентов, и стевии медовой, вводимой для снижения энергетической ценности блюд. Использование рыбной чешуи для производства пищевого структурообразователя – рыбного желатина – способствует эффективной утилизации и переработке рыбных отходов.

С методической точки зрения исследований диссертанта, следует отметить структурированность при постановке задач и изложении материала, при определении показателей объектов исследования. Применение статистических методов обработки экспериментальных данных позволило получить достоверные результаты и закономерности. Основные положения, выносимые на защиту, выводы и рекомендации базируются на теоретических обобщениях, экспериментальном материале, логически вытекают из результатов исследований и сомнений не вызывают.

По материалам диссертации опубликовано 17 научных работ, из них 3 – в журналах, входящих в перечень рекомендованных ВАК при Минобрнауки РФ. Получен патент № 2677986 «Способ получения рыбного желатина» и положительное решение Роспатента по изобретению № 2017139156 «Ягодное желе», на «Ягодное желе с рыбным желатином» имеется заявка № 2018125363. Особую ценность работы представляет апробация результатов исследований в промышленных условиях и разработанная техническая документация.

Вопросы и замечания по автореферату диссертации:

1. Содержание автореферата не дает представления об использованных методах исследования для определения показателей качества и безопасности рыбного желатина и сладких желированных блюд.

2. В автореферате представлена информация о разработке желированного десерта «Компоте» и желированного десерта с рыбным желатином. Однако не понятно, в чем заключаются различия в рецептурах и технологии изготовления этих десертов.

3. По каким показателям был установлен срок хранения сладких желированных блюд (24 часа при температуре  $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ )? Возможно ли увеличение срока хранения сладких желированных блюд и производство их индустриальным способом?

Отмеченные замечания не снижают общей положительной оценки работы. В целом следует отметить высокий научно-методический уровень проведения исследований, полноту освещения результатов в опубликованных работах, актуальность, завершенность и практическую целесообразность.

На основании представленных материалов автореферата можно сделать заключение, что диссертация Бекешевой А.А. является законченным научно-квалификационным трудом, содержащим решение актуальных проблем в области пищевой и рыбоперерабатывающей промышленности, и полностью соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, согласно п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 № 842 (ред. от 01.10.2018 г. № 1168).

Считаю, что автор диссертационной работы – Бекешева Аделя Адлеровна – заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук  
(специальность 05.18.15), доцент,  
доцент Высшей школы биотехнологии и  
пищевых технологий ФГАОУ ВО  
«Санкт-Петербургский политехнический  
университет Петра Великого»

Барсукова Наталья Валерьевна

Адрес: 195251, Россия,  
Санкт-Петербург,  
ул. Политехническая, 29  
тел. 8(812) 550-08-61  
e-mail: barsukova\_nv@spbstu.ru

Подпись Барсуковой Н.В.  
УДОСТОВЕРЯЮ  
Ведущий специалист  
по кадрам Барсукова Н.В.  
«25» 03

