

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

Решение задач, связанных с коррекцией повседневного питания и модификацией традиционных пищевых рецептур и технологий, направленных на повышение потребительских свойств и достижение высоких параметров качества продукции, является актуальным направлением развития пищевой промышленности и индустрии питания и имеет важное народнохозяйственное значение. В связи с этим, диссертационная работа Бекешевой А.А. несомненно является своевременной и актуальной и посвящена исследованиям свойств и показателей качества и безопасности нового перспективного пищевого регулятора консистенции – рыбного желатина из чешуи рыб Волжско-Каспийского бассейна с последующим его применением в технологии низкокалорийных сладких желированных блюд с учетом заданных потребительских предпочтений.

Автором получены новые данные о функционально-технологических свойствах и показателях рыбного желатина; на основании результатов проведенных аналитических и экспериментальных исследований установлено рациональное соотношение компонентов и параметры технологии низкокалорийных сладких желированных блюд нового ассортимента с использованием пищевого рыбного желатина и композиционных регуляторов консистенции; дана оценка потребительских свойств и показателей качества новых блюд с выявлением уровня их конкурентоспособности.

Автор в своей работе теоретически обосновал и дал сравнительную оценку рыбного желатина с традиционным желатином, произведенным из вторичного коллагенсодержащего сырья наземных животных.

Теоретическая значимость работы заключается в научном обосновании применения нового структурообразующего ингредиента – рыбного желатина в технологической схеме получения низкокалорийных сладких желированных блюд с высокими качественными характеристиками.

Практическая значимость заключается в разработке и утверждении нормативной и технической документации: на желатин рыбный пищевой - ТУ 20.59.60-021-00471704-2017 «Желатин рыбный. Технические условия», сертификат соответствия № РОСС RU.АЯ48.С18423; на блюда нового ассортимента - ТК и ТТК. Разработанные рецептуры и технологическая схема получения низкокалорийных десертных желейных блюд с использованием композиционных регуляторов консистенции (желатин:агар и рыбный желатин:агар) апробированы в учебном процессе Астраханского государственного технического университета и внедрены на предприятии ООО «Наша кухня» (г. Астрахань).

Научные результаты диссертации имеют практическое значение и могут быть использованы специалистами пищевой промышленности и индустрии питания для расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Достоверность результатов исследований подтверждается повторностью проведенных экспериментов и воспроизводимостью полученных данных с

использованием стандартных и современных методов анализа, позволяющих получить информацию о составе, свойствах и показателях объектов исследований.

Поставленная автором цель достигнута, задачи диссертационной работы решены, выводы, сформулированные в диссертации, экспериментально подтверждены и научно обоснованы, научные положения и основные результаты имеют теоретическое обоснование и экспериментальное подтверждение.

Результаты исследований широко известны научной общественности. Тема диссертационной работы отражена в 17 научных публикациях, в том числе в журналах, рекомендованных ВАК Российской Федерации, опубликовано 3 статьи. В рамках диссертационной работы имеются 3 заявки на выдачу патента РФ: на изобретение «Способ получения рыбного желатина» (заявка № 2017139159) получен патент № 2677986; по изобретению № 2017139156 «Ягодное желе» имеется положительное решение Роспатента о выдаче патента РФ на изобретение; также имеется заявка № 2018125363 «Ягодное желе с рыбным желатином».

Диссертационная работа Бекешевой А.А. представляет собой законченное научное исследование. По форме, содержанию, актуальности, научной новизне, значению для науки и практики, а также использованным методам исследований и сформулированным выводам данная работа отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, **Бекешева Аделя Адлеровна**, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор биологических наук, профессор,

Заведующая кафедрой зоотехнии

и технологии переработки сельскохозяйственной

продукции ФГБОУ ВО «Астраханский

государственный университет»

Лазько Марина Владимировна

Адрес: 414056, Россия,

г. Астрахань, ул. Татищева, 20а

E-mail: lazkomv@mail.ru

Тел.: 89272809038

Подпись Лазько М.В.

Заверено,

карамышев

14.03.2019



А.А. Бекешева