

ОТЗЫВ

на диссертационную работу **Мухановой Марии Александровны** на тему:

«Разработка и товароведная оценка соусов из вторичных водных биоресурсов», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

В технологии продукции общественного питания соусы отдельная и многообразная группа. Для приготовления соусов традиционно используют бульоны, в том числе на основе сырья животного происхождения.

Вторичные ресурсы, образующиеся в результате переработки рыбного сырья, являются источником ценных пищевых веществ, вследствие чего могут служить сырьем для получения основ для соусов. В работе исследованы состав, свойств и объемы сырьевых вторичных биоресурсов на предприятиях общественного питания. Разработаны рецептуры и технологии полуфабрикатов соусов и их производных на основе вторичных водных биоресурсов. Также, в работе использован интересный подход, позволяющий объединиться вторичные рыбные ресурсы и панцирсодержащего сырья раков в технологии соусной продукции.

Разработанные технологические решения позволяют создать соусы полуфабрикаты с высоким содержанием белка, которые будут способствовать повышению полноценности рационов питания. Следует отметить комплекс исследований, представленных в работе, направленных на определение целесообразности разработки и формирование органолептических свойств соусов на основе вторичных водных биоресурсов.

В связи с этим диссертационная работа Мухановой М.А., посвященная разработке и товароведной оценке соусов из вторичных водных биоресурсов, несомненно, является актуальной.

Автором были получены практические данные по разработке рецептурных композиций и технологий соусной продукции на основе вторичных водных биоресурсов с использованием загустителей растительного происхождения (крахмал и камеди) и биотехнологического сырья. Большой объем исследований посвящен разработке панелей дескрипторов и вкусоароматических профилей соусной продукции на основе вторичных водных биоресурсов.

Практическая значимость представленной работы подтверждается разработкой технологической документации: технико-технологических карт и технологических карт на соусы на основе водных биоресурсов с высоким содержанием белка (п/ф) и обогащенный (п/ф, «Fish and Crabs»), соус сливочный «Fish and Crabs», соус пряный «Fish and Crabs».

Автореферат диссертации составлен с соблюдением установленных требований, дает полное и всестороннее представление о работе. Выводы по диссертационной работе логичны, последовательны и обоснованы, методика постановки и проведения экспериментальных исследований соответствуют поставленным автором цели и задач. В целом следует отметить полноту освещения результатов в опубликованных работах, актуальность, завершенность и практическую целесообразность исследования.

Замечание: в пункте 3.5 диссертационной работы при проведении сравнительного анализа свойств загустителей, в технологии разрабатываемых соусов, рассматривается такой показатель, как «растекаемость». Желательно пояснить, новый ли это показатель? Чем он отличается от регламентируемого показателя – вязкость?

В целом считаю, что диссертационная работа «Разработка и товароведная оценка соусов из вторичных водных биоресурсов» представляет собой законченное научное исследование, соответствует требованиям ВАК Российской Федерации, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Муханова Мария Александровна 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 технических наук, профессор
кафедры технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный
аграрный университет имени императора Петра I»



Глотова И. А.

31.05.2022

Адрес: Россия, 394087, г. Воронеж,
ул. Мичурина, 1.
Тел.: 8(951)5580334
E-mail: glotova-irina@yandex.ru

