

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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)

Одной из самых актуальных проблем современного общества является проблема здорового питания. Для реализации государственной политики РФ в этой области, направленной на улучшение качества и безопасности пищевой продукции, целесообразно использование вторичных ресурсов, которые широко не применяются, но имеют значительный биопотенциал. Это - отходы, получаемые при переработке водных биологических ресурсов, в том числе рыбного сырья, а также панциресодержащее сырье ракообразных.

Разработка соусов для индустрии питания из вторичных биоресурсов, будет способствовать не только рациональному использованию сырья и ресурсосбережению, но и повышению полноценности рационов питания населения, поскольку разработанные соусы имеют высокое содержание ценного рыбного белка. В связи с этим диссертационная работа Мухановой М.А., посвященная получению научно-практических данных, обуславливающих новые рецептурные композиции и технологии соусов на основе вторичных рыбных ресурсов толстолобика и панциресодержащего сырья ракообразных, является актуальной.

Автором научно и экспериментально обосновано применение вторичных водных биоресурсов в технологии соусной продукции, определены ингредиентный состав и рациональное соотношение компонентов в рецептурах соусов, концентрации и виды загустителей, установлены состав и свойства разработанных соусов. Установлена их высокая пищевая ценность. В этом и заключается новизна работы.

Высокий профессиональный уровень позволил диссертанту Мухановой М.А. использовать в исследовании дескриптно-профильный метод дегустационного анализа, в ходе которого были впервые составлены панели дескрипторов и вкусоароматические профили соусной продукции на основе вторичных водных биоресурсов, разработана балльная система с дифференциацией оцениваемых качественных признаков соусов.

Выводы и рекомендации, представленные в работе, аргументированы и подтверждаются достаточным объемом экспериментальных данных. Результаты исследований апробированы на конференциях, форумах, выставках и конкурсах

международного и всероссийского уровня. По материалам диссертации опубликовано 15 работ, из них 5 статей в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ; имеется один патент РФ на изобретение.

Автореферат изложен структурированно, отражает основное содержание диссертационной работы, полученные результаты интерпретированы и дополнены графическим материалом.

Однако по работе имеется следующее замечание: рекомендуется расширить сырьевую базу используемых вторичных рыбных ресурсов, подтвердив тем самым универсальность разработанных технологий, а также обосновать применение других ферментных препаратов, оценив при этом их влияние на свойства и состав соусов.

Представленная научная работа выполнена на высоком уровне, соответствует требованиям ВАК РФ, 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 (технические науки).

Доктор технических наук, профессор,  
заведующая кафедрой «Технология продуктов  
питания», Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
(ФГБОУ ВО) "Дальневосточный государственный  
технический рыбохозяйственный  
университет"

Максимова Светлана Николаевна

06.06.2022 г.

Адрес: 690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б  
Тел. 8 (423) 226-49-71, e-mail: [maxsvet61@mail.ru](mailto:maxsvet61@mail.ru)

Подпись Максимовой С.Н. заверяю  
Ректор ФГБОУ ВО "Дальневосточный государственный  
технический рыбохозяйственный  
университет", д.ф.-м.н, профессор



Щека О.Л.