

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Мухановой Марии Александровны
«Разработка и товароведная оценка соусов из вторичных водных
биоресурсов», 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**

Соусы одна из наиболее многообразных групп для разработки и совершенствования технологий. Соусы используют для приготовления и оформления продукции общественного питания. Они могут иметь высокую пищевую ценность, содержать полноценные белки, макро и микронутриенты. За счет содержания экстрактивных веществ соусы способствуют лучшему усвоению пищи.

Диссертационная работа Мухановой Марии Александровны посвящена решению одной из важных задач индустрии питания – разработке рецептуры и технологии приготовления новой соусной продукции из вторичных водных биоресурсов. В качестве сырьевого источника для получения разработанных соусов-полуфабрикатов использовали кости и чешую толстолобика, а также панциресодержащее сырье речных раков. В качестве вспомогательных материалов выступали загустители, ферментный препарат, а также овощное сырье и пряности, сливки и другие ингредиенты, используемые для приготовления производных соусов.

В результате проведенного исследования автором разработаны технологии и исследованы состав и свойства новых соусов на основе вторичных водных биоресурсов, а также проведена апробация готовой продукции в условиях предприятия общественного питания ООО «Посольство Хлебосолюство».

Разработаны и утверждены комплекты технологической документации: технико-технологические и технологические карты 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». Особо следует отметить прикладной характер исследования и возможность практического применения разработанных технологических решений для повышения пищевой ценности повседневного рациона потребителя.

Основные результаты, изложенные в диссертации, опубликованы в 5 статьях в рецензируемых научных журналах, 10 тезисах докладов на конференциях и 1 патенте. Достоверность полученных результатов, как и их новизна, не вызывают сомнений. Выводы, сделанные на основе полученных результатов и сформулированные в диссертации, обоснованы

Принципиальных замечаний и противоречий в исследовании не имеется. Данные в автореферате изложены логично и последовательно, в соответствии с задачами.

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.

Кандидат технических наук, доцент,
заведующий кафедрой инженерных
и технологических дисциплин
Калужский государственный университет
им. К.Э. Циолковского

Маркитанова Оксана Анатольевна

Дата: 04.06.22г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калужский государственный университет им. К.Э. Циолковского»
Адрес: 248023, г. Калуга, ул. Степана Разина, 26
Тел. 8 (4842) 53-87-22; 8-910-706-06-57
E-mail: kaf14@tksu.ru; oksana.markitanova@yandex.ru

Подпись Маркитановой О.А. заверяю



Я, _____, подтверждаю подпись _____, удостоверяю.
Специалист по кадрам _____