

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

Проблемы использования соусов из вторичных водных биоресурсов в виде сухих концентратов, с усилителями вкуса и консервантами, вопросы создания биопродукции на основе натуральных ингредиентов, с высоким уровнем конкурентоспособности являются актуальными.

Диссертационная работа М.А. Мухановой посвящена актуальной теме – разработке соусов из вторичных водных биоресурсов: кости, кожа и чешуя толстолобика; панциресодержащее сырье речных раков.

Цель диссертационного исследования – разработка технологии и товароведная оценка соусов из вторичных водных биоресурсов.

Научная новизна диссертационной работы состоит в том, что диссертантом доказано, что разработка соуса на основе вторичных рыбных ресурсов является актуальной для предприятий индустрии питания; доказана целесообразность применения вторичных водных биоресурсов, перерабатываемых в Астраханской области для производства соусной продукции; научно обоснованы концентрации и виды загустителей для соусной продукции, установлены рациональные реологические характеристики соусов; исследованы сенсорные свойства модельных соусов с камедями различного происхождения; обосновано применение вторичных водных биоресурсов (костей и чешуи толстолобика и панциресодержащего сырья раков) в технологии соусной продукции, определены ингредиентный состав, рациональное соотношение компонентов и параметры новых технологий соусов на основе вторичных водных биоресурсов, позволяющих получить соус с высоким содержанием белка и обогащенный соус с использованием ферментного препарата Алкалаза; составлены панели дескрипторов и вкусоароматические профили соусной продукции на основе вторичных водных биоресурсов, разработана балльная система с дифференциацией оцениваемых качественных признаков соусов, проведена квалитетрическая оценка показателей качества соусной продукции с использованием разработанных инструментов органолептического анализа.

Полученные диссертантом результаты могут быть использованы для работ, связанных с расширением ассортимента продукции общественного питания с на основе вторичных водных биоресурсов, таких как кожа, кости, чешуя, панцири.

Опубликованность результатов по теме диссертации можно оценить как высокую, так как результаты освещены в 15 работах, из них 5 статей в изданиях, входящих в Перечень журналов, рекомендованных ВАК. Результаты работы достаточно полно отражены в печати и обсуждены на научных конференциях всероссийского и международного уровня.

Мировую новизну технических решений подтверждает получение патента на изобретение «Соус с высоким содержанием белка».

Практическую значимость работы подтверждает разработка технологической документации: технико-технологические карты и технологические карты на соусы на основе водных биоресурсов с высоким содержанием белка и обогащенный «Fish and Crabs», соус сливочный «Fish and Crabs», соус пряный «Fish and Crabs»; апробация технологических решений в производственных условиях предприятия общественного питания ООО «Посольство Хлебосольство» ресторан «Щука». Разработанные панели дескрипторов и вкусоароматические профили соусной продукции на основе вторичных водных биоресурсов, а также разработанная балльная система с дифференциацией оцениваемых качественных признаков соусов используются ООО «Биополимер-НЕО» (г. Астрахань).

Диссертация на тему «Разработка и товароведная оценка соусов из вторичных водных биоресурсов» обладает научной новизной, практической значимостью и является завершенной научно-квалификационной работой, направленной на решение проблемы использования вторичного сырья (кожа, кости, чешуя, панцири ракообразных), что позволяет констатировать

соответствие диссертации критериям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней»; автор диссертации, Муханова Мария Александровна, заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Мусина Ольга Николаевна
д-р техн. наук (05.18.15), доцент (05.18.04),
главный научный сотрудник,
ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агробиотехнологий»
РФ, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Советской Армии, 66,
тел. 8-3852-564505
sibniis.altai@mail.ru, musinaolga@gmail.com

10.06.2022 г

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю
Начальник отдела кадров ФГБНУ ФАНЦА



В.Н. Апасова