

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Мухановой Марии Александровны** на тему: **«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

Диссертационная работа Мухановой М.А. является продолжением многолетних изысканий научного коллектива кафедры «Технология товаров и товароведение» ФГБОУ ВО «АГТУ» в области исследования научных основ и практического применения мало- и безотходных технологий переработки водных биологических ресурсов, включая водных беспозвоночных и водных растений.

Соусы широко используются в пищевой промышленности для улучшения вкуса рыбной кулинарной продукции. В основе рецептов рыбных соусов обычно лежит рыбный бульон, для приготовления которого чаще используют пищевые рыбные отходы от разделки (головы, кости, плавники и др.). Переработка рыбного вторичного сырья представляет коммерческий интерес, так как это повышает рентабельность рыбообработки. В связи с этим, разработка соусов с высокой пищевой ценностью из вторичных продуктов переработки гидробионтов является актуальной и практически значимой задачей.

Область научных исследований, затронутая в диссертации, представляет интерес не только с точки зрения фундаментальной науки, но и имеет важное прикладное значение, так как разработанные рецептуры могут применяться на любых предприятиях общественного питания ввиду доступности технологии их приготовления.

Применение методов исследования, соответствующих установленным регламентам и комплексный подход к изучению химического состава, реологических и органолептических свойств разработанных соусов позволило автору получить достоверные воспроизводимые результаты и разработать технологии приготовления продукции с высоким содержанием белка.

Диссертация Мухановой М.А. представляет собой цельное, логичное, завершённое исследование, выполненное на высоком научном уровне и обладающее несомненной научной новизной и практической значимостью. Полученные результаты

апробированы на российских и международных конференциях, выставках, конкурсах, изложены в статьях в изданиях, входящих в перечень рецензируемых научных изданий ВАК РФ, получен патент на исследование.

Однако, имеется замечание по длительности приготовления разработанных соусов-полуфабрикатов. Имеется ли технологическая возможность сокращения продолжительности приготовления соусов из вторичных водных биоресурсов ?

Также, стоит отметить, что для некоторых результатов не указаны применяемые методы исследования. Данная информация, вероятно, содержится в тексте диссертационной работы, однако отсутствует в представленном автореферате.

Данные замечания нисколько не снижают ценность проведенного научного исследования и в целом всей диссертационной работы.

Следовательно, 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 биологических наук.
доцент, главный научный сотрудник
научной лаборатории биотехнологий
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный
университет»



Сухенко Л.Т.

Дата : 02. 06. 2022г.

Адрес: 414056, Южный федеральный округ,
Астраханская область, г. Астрахань, ул. Татищева, 20а.

Тел.: +7 9617995170
E-mail: _sukhenko@list.ru

