

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)

Для реализации государственной политики РФ в области здорового питания в научной сфере сначала разрабатываются и обосновываются новые технологии пищевой продукции с учетом современных достижений науки, техники и технологий. В настоящее время инновационный подход в развитии пищевого производства, с участием молодых ученых, один из стартов для выхода предприятий на новый конкурентоспособный уровень. В индустрии питания разработка новых соусов с высоким содержанием белка для рыбных блюд наиболее востребована. Особенно ценно, что в данной работе в качестве сырья для приготовления соусов используются вторичные водные биоресурсы (рыбные отходы и панциресодержащее сырье раков), которые широко и глубоко не перерабатываются на предприятиях, но имеют значительный биопотенциал.

В связи с этим, исследование, представленное в диссертационной работе Мухановой Марии Александровны, посвященное получению научно-практических данных по технологии и товароведной оценке соусов на основе вторичных водных биоресурсов весьма актуально.

Автором работы научно и экспериментально обосновано применение в качестве сырья для соусов вторичных рыбных ресурсов толстолобика и панциресодержащего сырья раков. Исследованы свойства загустителей (крахмала и камедей) в технологии соусов, разработаны и обоснованы рецептурные композиции и технологии соусов из вторичных водных биоресурсов. Проведена товароведная оценка разработанных соусов. Составлены панели дескрипторов и вкусоароматические профили соусов на основе вторичных водных биоресурсов, разработана балльная система органолептической оценки с дифференциацией оцениваемых качественных признаков соусов. Проведена квалиметрическая оценка показателей качества соусной продукции с использованием разработанных инструментов органолептического анализа. Рассчитана экономическая эффективность производства разработанных соусов. В этом и заключается теоретическая и практическая значимость исследований и новизна работы.

Выводы и рекомендации, представленные в работе, соответствуют задачам, логично аргументированы и подтверждаются достаточным объемом экспериментальных данных. Результаты исследований апробированы на конференциях международного и всероссийского уровня, форумах и конкурсах. По материалам диссертации опубликовано 15 работ, из них 5 статей в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ, имеется один патент РФ на изобретение. Основное содержание диссертации Мухановой М.А. изложено на 157 страницах машинописного текста, включает 41 таблицу и 25 рисунков, состоит из введения, обзора информационных источников, трех глав с описанием результатов исследований, выводов, списка литературы, включающего 195 источников, из них 47 зарубежных, приложений. Автореферат диссертации имеет логичную структуру и отражает основное содержание диссертационной работы.

По работе имеется следующее замечание: при разработке технологии соусов из вторичных водных биоресурсов научно обосновано применение только крахмала и камеди, но не приведен сравнительный анализ свойств других загустителей (желатина, альгинатов, пектинов, агароидов). Указанное замечание не носят принципиального характера и не снижает общего благоприятного впечатления от исследования.

Считаю, что диссертационная работа «Разработка и товароведная оценка соусов из вторичных водных биоресурсов» выполнена на высоком научном уровне, соответствует требованиям ВАК РФ, 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 (технические науки).

Доктор технических наук, профессор,
заведующая кафедрой общественного питания
и сервиса ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
технологический университет».

Заслуженный работник высшей школы РФ.

Почетный работник высшего профессионального

образования РФ, Заслуженный работник торговли Кубани

 Тамова М. Ю.

Дата 2.06.22 г

Адрес: 350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2, корп. «Г».

Тел.: (861) 274-67-45, местн. 4-95.

E-mail: tamova_maya@mail.ru



Подпись Тамовой М. Ю. удостоверяю
Начальник отдела
кадров сотрудников
Русец Е.И. Русец
« 06 » 2022 г.