

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Мухановой Марии Александровны**
«РАЗРАБОТКА И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА СОУСОВ
ИЗ ВТОРИЧНЫХ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»,

Представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Известно, что при переработке рыбных ресурсов отходы составляют около 50 % от исходного сырья, поэтому дальнейшая глубокая переработка вторичных ресурсов в пищевую продукцию, является актуальным направлением для научных исследований.

Тема диссертационной работы Мухановой М.А. является своевременной и актуальной. Автором диссертационной работы была оценена возможность применения вторичных ресурсов переработки толстолобика и раков в технологии соусов. Исследован химический состав данного сырья, установлена его безопасность, высокая пищевая ценность. Изучены функционально-технологические свойства, состав отходов рыбного производства и панциресодержащего сырья раков, а также проведено исследование влияния различных загустителей. По итогам проведенных исследования были разработаны и обоснованы рецептуры и технологии приготовления высокобелковых соусов с повышенной пищевой ценностью и проведена их товароведная оценка.

На основе полученных данных была осуществлена разработка технологической документации для промышленного производства высокобелковых соусов на основе продуктов переработки вторичных рыбных биоресурсов.

Определение органолептических свойств разработанных соусов определено с помощью дескрипторно-профильный метод анализа. Для установки химического состава полученных соусов грамотно применены стандартные методы исследования. Таким образом, достоверность представленных результатов не вызывает сомнений.

Ещё одним заслуживающим внимание фактом является то, что по результатам работы соискателем вместе с соавтором выпущено в общей сложности 15 публикаций; из них 5 статей в журналах, из перечня ВАК России. Также зарегистрирован патент на соус с высоким содержанием белка. Осуществлена достаточная апробация на предприятиях общественного питания.

Принципиальных замечаний в работе не выявлено.

Объем автореферата и публикаций дает основание отметить, что соискателем выполнена большая, важная в теоретическом и практическом отношении работа.

Диссертационная работа на тему «Разработка и товароведная оценка соусов из вторичных водных биоресурсов» представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках паспортов специальностей 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания и отвечает требованиям п. 9 «Положения о

присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09. 2013 г. № 842 (ред. от 11.09.2021), а ее автор Муханова М.А., заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Ведущий научный сотрудник отдела
инновационных технологий
Департамента технического регулирования
ФГБНУ «ВНИРО»
Кандидат технических наук

Зарубин Никита Юрьевич

Научная специальность - 05.18.04 Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств

Адрес: 105187 г. Москва, Окружной проезд, 19
e-mail: harenko@vniro.ru
Тел: 8 (499) 369-04-06 (доб. 3403)

Подпись Зарубина Никиты Юрьевича
Заверяю:
Ученый секретарь ФГБНУ «ВНИРО»
кандидат технических наук, доцент



Сытова Марина Владимировна

01 июня 2022 г.