

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ярцевой Натальи Васильевны «СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ФАРША ИЗ ПРУДОВЫХ РЫБ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ НЕГО», 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

Актуальность исследований подтверждается необходимостью решения вопросов, связанных с улучшением органолептических, реологических, физикохимических характеристик рыбного фарша, полученного из прудовых видов рыб, а также расширения ассортимента рыбных кулинарных изделий, сбалансированных по биологической, пищевой и энергетической ценности.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны в рамках пунктов 6, 8, 11, 13 паспорта специальности ВАК при Минобрнауки России 05.18.15 — Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, в частности соискателем предложено обогащение промытого рыбного фарша функциональными пробиотическими добавками, проведена товароведная оценка качества кулинарных изделий из него.

В диссертационной работе приведен анализ состояния аквакультуры и рыбохозяйственного комплекса Волжско-Каспийского региона, подтверждена возможность применения лактулозы в качестве функционального компонента в технологии рыбных фаршей. Целесообразность расширения ассортимента кулинарной продукции из рыбного фарша прудовых видов рыб обоснована проведением исследования предпочтений при выборе рыбной кулинарной продукции. На основании исследований свойств фаршей из прудовых видов рыб определены рациональные способы их модернизации для применения в технологии производства рыбного фарша.

В работе установлены оптимальные расчетные дозы внесения лактулозы в промытый рыбный фарш, исследовано влияние промывки на продолжительность хранения фаршей из прудовой рыбы. Впервые установлены теплофизические параметры промытых фаршей из прудовой рыбы, обогащенных лактулозой: влажность, удельная теплоемкость, температуропроводность, коэффициент теплопроводности, количество связанной влаги.

Рассчитана экономическая эффективность усовершенствованной технологии производства гранулированного фарша с лактулозой из прудовых видов рыб.

Результаты исследований позволяют усовершенствовать технологию производства фарша из прудовых видов рыб обогащенного лактулозой, а также технологию кулинарных изделий из обогащенного лактулозой гранулированного рыбного фарша.

Следует отметить практическую значимость работы: разработаны комплекты нормативно-технической документации на фарш полуфабрикат из прудовой рыбы и кулинарные изделия функциональной направленности из него, проведена апробация разработанных технологий и рецептур на ООО НПП «ИнфоПрод», а также получен патент № 2473223 на изобретение «Способ получения пищевого рыбного фарша».

Результаты диссертационного исследования докладывались на научных конференциях международного и российского уровня, по теме диссертации опубликована 21 работа, в том числе 10 работ в журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России.

Вместе с тем по материалам диссертации имеются следующие замечания и вопросы:

1. Не корректно использование термина «рудовое сырье», возможно использование терминов «рудовое рыбное сырье», или, если руководствоваться ТР ЕАС 040/2016, – «непереработанная пищевая рыбная продукция», «пищевая рыбная продукция, полученная из уловов водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры».

2. В теме диссертации заявлено «совершенствование технологии», однако в тексте диссертации приведена именно «разработка технологии», о чем свидетельствует рис.3, стр.31.

3. Не корректна ссылка на утративший силу ГОСТ 8756.16-91, с 01.07.1992 и по настоящее время действует ГОСТ 28972 «Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла. Метод определения активной кислотности (рН)».

Недопустимо применение методов по ГОСТ 8756.16-91, ГОСТ 25555.0-82 и ГОСТ Р 50814-95 для охлажденной рыбной продукции, т.к. области применения указанных ГОСТов - консервы из рыбы, плоды и овощи, мясные и колбасные фарши соответственно.

4. Чем обусловлен выбор разделки рыбы на филе с кожей и дальнейшая его переработка без отделения кожи?

Указанные замечания не влияют на общую положительную оценку диссертационной работы.

Исходя из представленной диссертации, в целом можно сделать вывод, что диссертационное исследование Ярцевой Н.В. является научно-

квалификационной работой, выполненной на актуальную тему, обладающей научной новизной и грамотно изложенной в доказательном стиле.

Диссертационная работа «Совершенствование технологии рыбного фарша из прудовых рыб и товароведная оценка качества кулинарных изделий из него» соответствует требованиям п. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. N 842, а ее автор, Ярцева Наталья Васильевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

01.06.2022

Кандидат технических наук, старший научный сотрудник лаборатории водных проблем и токсикологии Волжско-Каспийского филиала ФГБНУ «ВНИРО» («КаспНИРХ»)

Аппазова Альбина Ренатовна

Подпись Аппазовой А.Р. заверяю
начальник отдела кадров Волжско-
Каспийского филиала ФГБНУ
«ВНИРО» «КаспНИРХ»



Ларионова Ольга Александровна

Волжско-Каспийский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («КаспНИРХ»)
414052, г. Астрахань, ул. Савушкина 1
тел. 8(8512)44-16-50, 25-25-81
e-mail: kaspnirh@vniro.ru