

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы 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 (технические науки)

Диссертационная работа Ярцевой Натальи Васильевны посвящена решению задач по совершенствованию технологии фарша прудовых рыб и оценке качества кулинарных изделий из него.

Содержание работы соответствует поставленным целям и задачам, разделы проработаны, выверены и логически увязаны между собой. Автореферат диссертационной работы написан грамотным языком, содержит достаточное количество табличного и иллюстративного материала, что позволяет нарядно раскрыть его основные результаты.

Объектом исследований являлось рыбное прудовое сырье, фаршевая продукция из него, кулинарные изделия по разработанным рецептурам.

Соискателем Ярцевой Н.С. исследован широкий круг вопросов, связанных с целесообразностью переработки рыбного прудового сырья Каспийского региона и расширением ассортимента кулинарной продукции из рыбного фарша. Автором были проведены маркетинговые исследования по изучению предпочтений жителей города Астрахань при покупке рыбной кулинарной продукции. Определены технологические свойства фаршей из рыбного прудового сырья и исследована возможность их комбинирования. Рассмотрено и обосновано влияние промывки на качество и продолжительность хранения фаршей из прудовой рыбы, обоснована возможность введения лактулозы в рыбные фарши для улучшения функционально-технологических свойств кулинарной продукции из них. Исследовано влияние гранулирования на хранение пищевых промытых фаршей из прудовой рыбы, обогащенных лактулозой, предложен вариант совершенствования технологии кулинарных изделий из гранулированного комбинированного рыбного фарша.

Результаты исследований доказывают эффективность предложенных Ярцевой Н.В. технико-технологических решений, которые имеют научную новизну, практическую значимость и могут быть использованы на предприятиях общественного питания. Выводы аргументированы и вытекают из полученных данных.

