

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ярцевой Натальи Васильевны
на тему: «Совершенствование технологии фарша из прудовых рыб и оценка качества
кулинарных изделий из него»,
представленный на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.15 –Технология и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного питания

В автореферате Ярцевой Н.В. представлены исследования, посвященные **совершенствованию технологии фарша из прудовых рыб и оценке качества кулинарных изделий из него**. Данное направление исследований не перестает быть актуальным в сфере увеличения спроса на рыбное сырье, как в регионе, так и в России в целом. Рыбное прудовое сырье отличается полноценным белком, отличающимся по свойствам от белков теплокровных животных. Учитывая дефицит белка животного происхождения наряду с избыточным потреблением животных жиров, разрабатываются рецептуры замороженных рыборастительных полуфабрикатов функционального назначения, с максимальным вовлечением в технологический процесс различных видов рыбного и растительного сырья. Это способствует вовлечению продукции из рыбного фарша к индустриальным пищевым продуктам нового поколения, которые обладают четырьмя основными свойствами: пищевой ценностью, вкусовыми качествами, физиологическим воздействием и низкой стоимостью.

Работа состоит из введения, 5 глав исследований, заключения, списка литературы и приложений. Во введении обоснована актуальность, сформулирована цель и задачи исследований, новизна и значимость работы. В первой главе рассмотрены вопросы состояния аквакультуры в Каспийском регионе и способы производства рыбного фарша. Во второй главе описана организация эксперимента, представлены объекты и методы исследования. В третьей главе представлены результаты исследования предпочтений астраханцев при выборе кулинарной продукции из рыбы. В четвертой главе даны результаты исследований по совершенствованию технологии производства фарша из прудовых рыб с функциональной добавкой лактулоза. В пятой главе даны результаты моделирования рецептур кулинарных изделий из гранулированного комбинированного фарша из прудовых видов рыб с лактулозой, дана оценка качества разработанных изделий.

В автореферате представлена 21 научная публикация по теме диссертационного исследования, в том числе 10 статей в изданиях, входящих в Перечень ведущих научных журналов ВАК, 1 патент и 10 публикаций в прочих изданиях.

В качестве рекомендации хотелось бы подробнее рассмотреть влияние лактулозы на биохимический и технологический состав фаршей из прудовой рыбы.

Данная рекомендация не снижает ценность диссертационной работы. Результаты работы обоснованы и имеют практическую значимость.

Диссертационная работа Ярцева Наталья Васильевна соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям (п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением правительства РФ от 24.09.2013 г.№842), в сам автора заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 –Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук, доцент, заведующий кафедрой машин и аппаратов пищевых производств ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет

А.А. Яшонков

Доктор технических наук, доцент
профессор кафедры машин и аппаратов пищевых производств
ФГБОУ ВО «Керченский государственный
морской технологический университет

А.Л. Фалько

Адрес: Россия, 298309, Республика Крым,
г. Керчь, ул. Орджоникидзе, 82

Тел.: 8(978)081-12-34

E-mail: mapp7@mail.ru

Дата: 31.05.2022

Подпись Яшонкова А.А. удостоверяю

Начальник отдела кадров ФГБОУ ВО «КГМТУ»

И.Д. Литовченко

Подпись Фалько А.Л. удостоверяю

Начальник отдела кадров ФГБОУ ВО «КГМТУ»

И.Д. Литовченко