

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 диссертационной работы Ярцевой Н.В. обусловлена наличием местной сырьевой базой рыбного сырья, которая позволяет расширить ассортимент фаршевых полуфабрикатов, в том числе за счет введения дополнительного компонента.

В результате проведенных исследований автором обоснован выбор потребительских предпочтений при выборе кулинарной продукции. Разработаны технологические параметры изготовления процесса при производстве гранулированного фарша из прудовых рыб с лактулозой. Описан способ организации технологического процесса при производстве гранулированного фарша из прудовых рыб с лактулозой. В результате всего выше сказанного была разработана техническая документация на рыбный гранулированный мороженый фарш для предприятий общественного питания и кулинарных изделий, производимые на его основе.

Заслуживает внимания подход автора к технологическому способу производства гранул для последующего изготовления продукции для общественного питания.

Основные положения работы, выводы, практические рекомендации научно обоснованы и подтверждены результатами экспериментальных исследований. Немаловажным является апробация технологии в промышленных условиях на ООО НПП «ИнфоПрод». Достоверность полученных в работе результатов подтверждена использованием современных методов исследования. Результаты работы докладывались и обсуждались на Международном и Всероссийских научно-практических конференциях в период 2008-2020 гг., по материалам диссертационной работы опубликовано 21 печатная работа, в том числе 10 статьи в изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

При изучении автореферата возникло следующее замечание:

1. Не ясен способ моделирования рецептур, какая методика моделирования применялась?
2. Кем была разработана «шкала желательности»?

В целом диссертационная работа «Совершенствование технологии фарша из прудовых рыб и оценка качества кулинарных изделий из него» соответствует специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, а ее автор Ярцева Наталья Васильевна достойна присвоения ученой степени кандидата технических наук.

Канд. техн. наук, доцент кафедры
Технологии и организации
общественного питания Сибирского
университета потребительской
кооперации

Ключникова Людмила
Александровна

630087, Россия, г. Новосибирск, пр. К.
Маркса, 26

Эл. почта: luna-87@yandex.ru

