

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ярцевой Натальи Васильевны

на тему: «Совершенствование технологии фарша 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 работе Ярцевой Н.В. представлены исследования, посвященные разработке кулинарных изделий из гранулированного рыбного фарша с добавлением лактулозы, позволяющие рационально решить вопросы использования прудовых видов рыб и значительно расширить ассортимент из данного вида сырья.

Данное направление исследований является весьма актуальным в условиях импортозамещения и развития продукции отечественного производства. Также, в условиях реализации стратегии «Развития рыбохозяйственного комплекса страны к 2030г.», увеличение среднедушевого потребления рыбы и рыбных продуктов за счет увеличения объемов товарной аквакультуры позволит решить проблемы переработки данной продукции.

Диссертационная работа состоит из введения, 5 глав, посвященных теоретическим и практическим исследованиям в предметной области, выводов, списка литературы, включающего 183 наименование источников, и приложений. Основное содержание диссертации изложено на 161 странице машинописного текста, включает 34 таблицы и 51 рисунок. В результате исследований были разработаны нормативные документы ТУ 9260-019-00471704-2016 «Фарш пищевой промытый из прудовых видов рыб» и ТУ 9260-020-00471704-2020 «Фарш гранулированный из прудовых видов рыб», а продукция успешно прошла апробацию в условиях предприятия общественного питания ООО «ИнТехПрод», ООО «ИнфоПрод» и

«Ассоциации кулинаров и рестораторов Астраханской области» (г. Астрахань).

По результатам исследования опубликовано 21 научная работа, из них 10 отражает основные положение диссертационной работы в рецензируемых изданиях, рекомендуемых ВАК РФ; имеется 1 патент на изобретение РФ «Способ получения пищевого рыбного фарша».

По автореферату было выявлено замечания: автор рекомендует срок хранения промытого пищевого фарша 6 месяцев, закладывался ли в данные сроки коэффициент резерва?

Данное замечание не снижает ценность диссертационной работы Ярцевой Н.В., а результаты работы имеют практическую и теоретическую значимость.

Диссертационная работа Ярцевой Н.В. 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, с изменениями и дополнениями от 11.09.2021г.), а соискатель 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 инженерных
и технологических дисциплин
Калужский государственный университет
им. К.Э. Циолковского

Маркитанова Оксана Анатольевна

Дата: 07.06.22 г

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калужский государственный университет им. К.Э. Циолковского»

Адрес: 240023, Российской Федерации, г. Калуга, ул. Ст. Разина, 2
Тел.: 8(4842)538722; 8(910)7060657
E-mail: kaf14@tksu.ru, oksana.markitanova@yandex.ru

Подпись Маркитановой О.А. заверяю



| | |
|----------------------|--|
| Специалист по кадрам | |
|----------------------|--|