

## **ОТЗЫВ**

на автореферат диссертации Ярцевой Натальи Васильевны  
на тему «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)

В работе рассмотрены основные направления использования ресурсов прудовых видов рыб при производстве пищевых продуктов. Актуальным является создание рыбных кулинарных продуктов с заданным составом и свойствами, повышенной пищевой и биологической ценности, как одного из перспективных направлений расширения ассортимента для предприятий общественного питания.

Представленная работа содержит элементы научной новизны, соответствующие п. 6,8,11 и 13 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Автором проведены глубокие экспериментальные исследования по обоснованию технологий получения рыбного фарша из прудовых рыб и предложена рациональная схема организации технологического процесса получения рыбного гранулированного фарша с лактулозой, оценены органолептические и физико-химические показатели качества готового продукта.

Практически подтверждена эффективность разработанных технологий аprobацией в условиях производства ООО НПП «ИнТехПрод», ООО «ИнфоПрод».

На предлагаемые технологии и изделия разработана и утверждена техническая документация: ТУ 9260-019-00471704-2016 «Фарш пищевой промытый из прудовых видов рыб», ТУ 9260-020-00471704-2020 «Фарш гранулированный из прудовых видов рыб».

Результаты диссертационного исследования опубликованы в 21 печатной работе, в том числе 10 работах в изданиях, входящих в перечень ВАК РФ, а также получен патент на изобретение.

Представленный в автореферате и публикациях материал позволяет в полной степени ознакомиться с результатами проделанный работы.

Не смотря на полноту изложения материала а автореферате, имеется следующее замечание: технологическую схему (рис. 8 автореферата) следовало бы добавить такие технологическое операции как: «сепарирование» или «прессование» после промывки фарша раствором с добавлением органических кислот с указанием дальнейшего использования промывных вод и операцию «перемешивание» после внесения лактулозы. Данное замечание не снижает общую положительную оценку диссертационной работы Ярцевой Н.В.

В целом рассматриваемая диссертационная работа является законченным исследованием и соответствует критериям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», 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.

Канд. техн. наук, доцент кафедры технологии  
хранения и переработки растениеводческой продукции  
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
аграрный университет имени И. Т. Трубилина»  
действительный член Российской  
инженерной академии

Е. А. Ольховатов

Россия, 350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13  
тел.: +7(861)221-59-04; e-mail: olhovatov\_e@inbox.ru

