

**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**

Учеными разных направлений разрабатываются комбинированные изделия из рыбного фарша, кулинарная продукция и функциональные продукты для различных групп населения.

Технологически и экономически выгодно перерабатывать прудовую рыбу на фарш, т. к. трудоемкие операции освобождают потребителя от выполнения данных операций в домашних условиях. Фарши от разных прудовых рыб имеют различные технологические свойства, поэтому необходимо применять технологическую операцию, которая позволит улучшить технологические свойства рыбных фаршей и перерабатывать сырье совместно.

В данной работе были проведены комплексные исследования, которые были посвящены вопросам получения гранулированных рыбных фаршей, обогащенных лактулозой, на основе которых можно проектировать рецептурный состав новых рыбных кулинарных изделий. В результате исследований были определены рациональные режимы проведения операций по замораживанию и гранулированию фаршевой смеси, а также операции промывки органическими кислотами, которые необходимы для улучшения потребительских свойств рыбного фарша из прудового карпа.

Результаты исследований нашли практическую реализацию в разработке пакета нормативно-технической документации: ТУ 9260-019-00471704-2016 «Фарш пищевой промытый из прудовых видов рыб», ТУ 9260-020-00471704-2020 «Фарш гранулированный из прудовых видов рыб». Были реализованы разработанные технологии и рецептуры кулинарных изделий на предприятиях общественного питания города Астрахани.

Основные положения работы и результаты исследований достаточно полно опубликованы в изданиях, рекомендованных перечнем ВАК РФ и обсуждены на научных конференциях различного уровня.

В целом, диссертационная работа имеет научное и практическое значение, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, 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.

Заведующий кафедрой Биотехнология, технология общественного питания и товароведение ФГБОУ ВО «Омский государственный технический университет», к.т.н. (05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»), доцент

Шадрин Максим Александрович

Адрес: 644043, г. Омск, ул. Красногвардейская 9, УЛК 14, кабинет 323

Телефон: (3812) 23-43-77

Эл. почта: shadrin maxim@list.ru

31 мая 2022 год

