

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ярцевой Натальи Васильевны
«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 настоящее время рыбная промышленность страны имеет реальную
возможность производить кулинарные продукты из гидробионтов
различной направленности. Во многом это связано с наличием больших
резервов ценного белкового сырья, а также сырья, обладающего
биологической ценностью, позволяющего сбалансировать
аминокислотный и жирнокислотный состав, регулировать энергетическую
ценность с учетом метаболизма потребителей из конкретных групп
населения. Производство кулинарных продуктов из рыбного фарша с
различными наполнителями позволит вывести на новый уровень
производство пищевых продуктов с учетом современных представлений о
концепции безопасности пищевой продукции, конструировании и
проектировании рецептур.

В связи с этим тема диссертации Ярцевой Натальи Васильевны,
посвященная совершенствованию технологии фарша из прудовых рыб и
проектированию кулинарных изделий на основе промытого фарша
является интересной и имеет практическое значение.

Соискателем впервые были проведены исследования по улучшению
технологических параметров получения фарша из прудовых рыб и
предложена рациональная схема организации технологического потока
получения гранулированного фарша с пребиотическим компонентом
лактузой, в этом заключается научная новизна диссертационной работы.

Соискателем Ярцевой Н.В. исследован широкий круг вопросов,
связанных с выявлением предпочтения при выборе рыбной кулинарной
продукции в г.Астрахани; исследование технологических свойства фаршей
из прудового сырья и их оптимизации; влияния промывки на качество
фаршей из прудовой рыбы; влияние промывки на продолжительность
хранения фаршей из прудовой рыбы; возможность введения лактузы в
рыбные фарши с улучшенными функционально-технологическими
свойствами из прудовых рыб; влияние гранулирования на хранение
пищевых промытых фаршей из прудовой рыбы, обогащенных лактузой
и совершенствование технологии кулинарных изделий из исследуемого
вида сырья; установление экономической эффективности
усовершенствованной технологии и разработка нормативно-технической
документацию на продукцию из гранулированного рыбного фарша с
лактузой.

Необходимо отметить, что соискателем выполнено значительное
количество исследований с использованием современных методов

инструментального и информационного анализа, что обуславливает достоверность полученных соискателем результатов.

Материалы научных исследований опубликованы в 21 научной работе, в том числе в 10 изданиях, входящих в Перечень ведущих рецензируемых научных изданий ВАК РФ, также соискателем получен патент, подтверждающий техническую новизну исследований.

При оценке автореферата стоит отметить замечание:

1. Почему в схеме постановки эксперимента (8 автореферата) автор рассматривает исследование возможности улучшения потребительских свойств рыбного фарша только из прудового карпа и не учитывает комбинированный фарш и фарш из других видов рыб, представленных в работе.

Замечание не носит принципиального характера и не снижает общую положительную оценку диссертационной работы

Учитывая вышеизложенное и оценивая работу положительно считаю, что диссертационная работа Ярцевой Натальи Васильевны «Совершенствование технологии фарша прудовых рыб и оценка качества кулинарных изделий из него» соответствует требованиям ВАК Министерства науки и высшего образования РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 –Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Д.т.н, профессор кафедры «Индустрия питания, гостиничного бизнеса и сервиса»
ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» *Марк* Анна Тимофеевна Васюкова
07.06.2022 г.

Почтовый адрес:

ФГБОУ ВО «Московский государственный
университет пищевых производств»
125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11,
телефон: +7 (499) 750-01-11 доб. 6567

e-mail: vasyukova-at@yandex.ru

